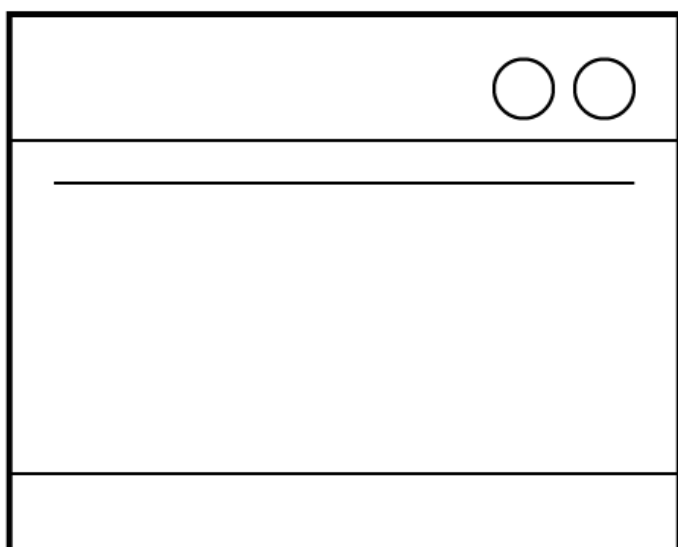


HORNO

OVEN
FOUR
FORNO



EMV72PGN

**MANUAL DE
INSTRUCCIONES**
INSTRUCTION MANUAL
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DE INSTRUÇÕES



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

Contenido

3 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- 5 Advertencia
 - 8 Causas de daños
-

9 INSTALACIÓN

10 FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

10 EMV72PGN

- 10 Componentes
 - 11 Antes de usar el aparato
 - 12 Tipos de cocción
 - 13 Uso del aparato
-

17 ACCESORIOS

19 AHORRO ENERGÉTICO

19 DISPOSICIÓN DE ELIMINACIÓN

19 SALUD

20 MANTENIMIENTO DEL APARATO

22 Función de autolimpieza con pirólisis

29 PUERTA DEL APARATO

31 REVISIÓN DEL APARATO

34 SERVICIO TÉCNICO

36 CONSEJOS Y TRUCOS

37 RECETAS TÍPICAS

- 37 Tartas
 - 38 Pan y pizza
 - 39 Carnes
-

39 PRUEBAS SEGÚN NORMA EN 60350-1

40 EFICIENCIA ENERGÉTICA SEGÚN EN 60350-1

41 COCCIÓN CON MODO ECO

41 DATOS TÉCNICOS (EU 65/2014 & EU 66/2014)

42 GARANTÍA COMERCIAL

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Gracias por adquirir su electrodoméstico de EAS Electric. Antes de desembalarlo, lea atentamente estas instrucciones, para garantizar que dispone de toda la información para hacer un uso seguro y correcto del aparato. Recomendamos que conserve el manual de instrucciones y de instalación para futura consulta o próximos usuarios.

1. Debe incorporarse un medio de desconexión en el cableado fijo según la normativa de cableado.
2. El cableado fijo debe protegerse con una manga de aislamiento que tenga la calificación térmica apropiada.
3. La desconexión que se aplique en el cableado fijo debe cumplir con la norma AS/NZS 3000
4. El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Mantenga a los niños fuera del alcance del horno.
5. Evite el contacto con las resistencias del interior del horno, que pueden estar muy calientes.
6. Este aparato pueden usarlo niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, siempre que se les dé supervisión o instrucciones acerca del uso seguro del aparato, y que entiendan los riesgos que su uso conlleva.
7. Los niños de menos de 8 años deben tener el aparato fuera de su alcance, a menos que tengan supervisión continua. También deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato. Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les proporcione supervisión e instrucciones.

8. Los niños no deben jugar con el aparato.
9. No utilice limpiadores abrasivos o rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que esto puede rayar la superficie y conducir a la rotura del cristal. No utilice limpiadores a vapor.
10. La limpieza y mantenimiento de usuario no pueden realizarla niños sin supervisión.
11. Si hay manchas de alimentos que se han vertido sobre la superficie del horno, retírelas antes de limpiarlo.
12. Durante el proceso de limpieza, las superficies podrían calentarse más de lo habitual si estuviera encendido. Asegúrese de que el horno está apagado antes de retirar las protecciones, y vuelva a colocarlas según las instrucciones al terminar de limpiar.
13. Compruebe que el aparato no tiene ningún daño tras desembalar, y no lo conecte si detecta alguno. Los aparatos eléctricos sin enchufe sólo deben ser instalados por un profesional cualificado. Los daños derivados de una conexión incorrecta no estarán cubiertos por la garantía.
14. Compruebe que el horno está desconectado antes de sustituir la bombilla para evitar riesgos de descarga eléctrica.
15. Use este aparato sólo en entornos interiores. Sólo debe utilizarse para la preparación de comida y bebida, y debe supervisarse durante el funcionamiento.
16. Introduzca siempre los accesorios en la cavidad del horno en la dirección correcta.
17. Toda la información anterior es conforme a las directivas IEC 60335-1 / EN 60335-1 / IEC 60335-2-6 / EN 60335-2-6 .

ADVERTENCIAS

Riesgo de descarga eléctrica

1. Las reparaciones incorrectas suponen un riesgo, por lo que sólo deben realizar arreglos los técnicos autorizados del servicio técnico oficial. Si el aparato presenta algún fallo, desenchúfelo o desconecte el interruptor de corriente correspondiente de la caja eléctrica, y contacte con el servicio técnico.
2. El aislante de los cables podría fundirse si está en contacto con partes calientes del aparato. Nunca deje que los cables toquen estas partes.
3. No utilice limpiadores de alta presión o de vapor, ya que conllevan riesgo de descarga eléctrica.
4. Un aparato defectuoso puede causar descargas eléctricas, así que no lo enchufe si detecta algún defecto. Desconecte la corriente del aparato y contacte con el servicio técnico.

Riesgo de incendio

1. Nunca guarde elementos combustibles dentro del horno, ya que podrían provocar un incendio. No abra la puerta del horno si hay humo en el interior; desconecte el horno de la corriente.
2. Al abrir la puerta del aparato se crea una corriente de aire, con la que el papel vegetal puede entrar en contacto con la resistencia y prenderse. No coloque papel suelto sobre los accesorios durante el precalentamiento, apóyelo siempre con un plato o un recipiente para hornear. Cubra sólo la superficie necesaria con papel vegetal, y no deje que sobresalga de los accesorios.

Riesgo de lesiones

1. Si el cristal de la puerta del aparato se raya, puede derivar en una grieta. No utilice rascadores, detergentes ni agentes de limpieza muy fuertes o abrasivos.
2. Mantenga las manos alejadas de las bisagras y los huecos de las puertas al abrir y cerrar, ya que podría pillárselas.

Riesgo de quemaduras

1. El aparato se calienta mucho. Nunca toque las superficies interiores del horno o las resistencias.
2. Deje que el aparato se enfríe.
3. Mantenga a los niños a una distancia segura.
4. Los accesorios y componentes del horno se calientan mucho. Use siempre guantes o manopla para sacar los accesorios o utensilios de la cavidad.
4. El vapor de alcohol podría incendiarse en el interior de la cavidad mientras está en funcionamiento. Nunca hornee platos que contengan grandes cantidades de alcohol. Use sólo pequeñas cantidades de bebidas con alta graduación, y abra la puerta del horno con cuidado.

Riesgo de quemaduras por vapor

1. Las partes accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento, no las toque hasta que se templen. Mantenga a los niños a una distancia segura.

2. Al abrir la puerta del horno, puede salir vapor caliente, y puede que no sea visible, dependiendo de su temperatura. No se acerque demasiado al horno cuando abra la puerta, y hágalo con cuidado, asegurándose de que no hay niños cerca.
3. Si introduce agua en la cavidad con el horno caliente o en marcha puede producirse vapor caliente. Nunca vierta agua en el interior del horno caliente.

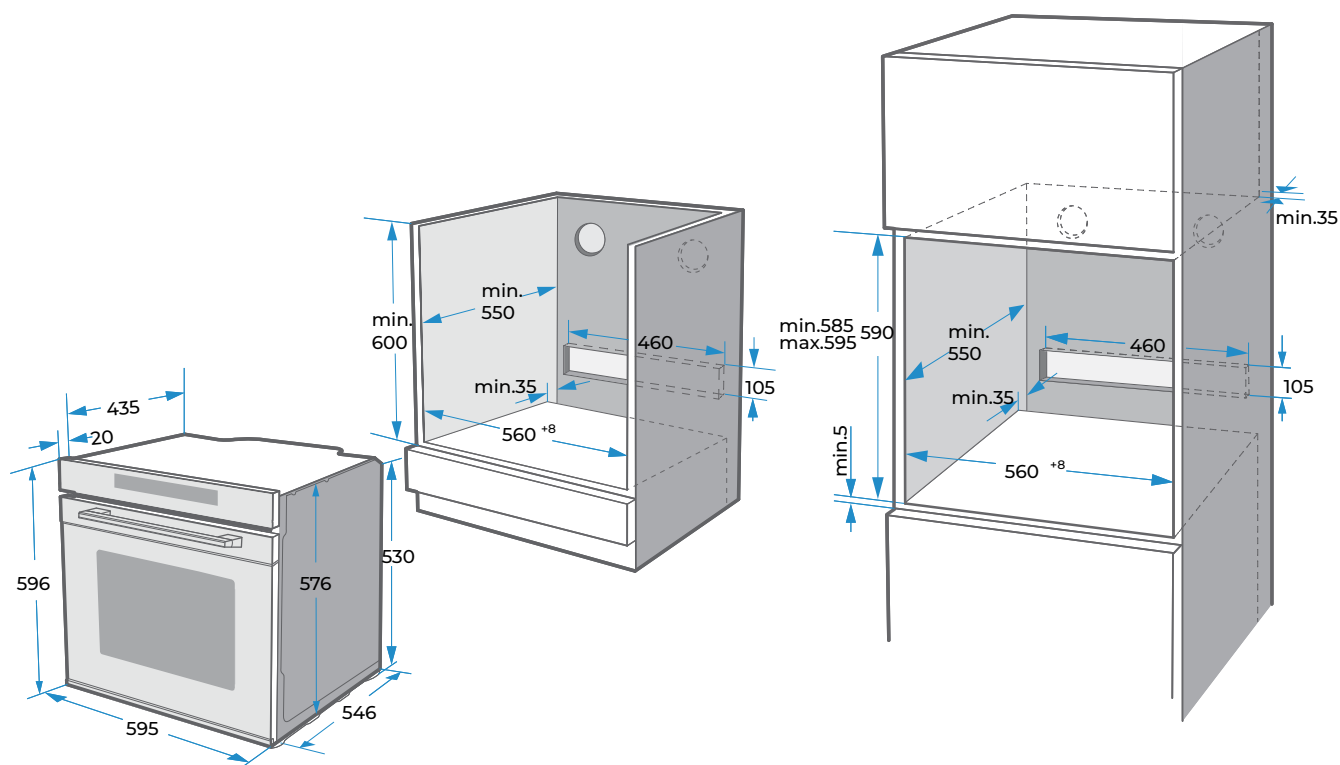
Riesgo por campo magnético

El panel de control y los elementos de control emplean imanes permanentes que pueden afectar a implantes electrónicos como marcapasos o bombas de insulina. Las personas que tengan este tipo de implantes deben mantener una distancia mínima de 10cm del panel de control.

Causas de daños

1. **Accesorios, papel de aluminio, papel vegetal o utensilios en la base de la cavidad:** no coloque nada sobre la base de la cavidad, ni la cubra con ningún tipo de papel de aluminio o vegetal. Si coloca cualquier recipiente sobre la base de la unidad con una temperatura configurada de más de 50°C, se acumulará calor y el esmalte se dañará.
2. **Papel de aluminio:** Si introduce papel de aluminio en la cavidad, no debe tocar la puerta de cristal, o puede causar una decoloración permanente de la misma.
3. **Recipientes de silicona:** No utilice moldes, recipientes ni accesorios que contengan silicona, o podría dañarse el sensor del horno.
4. **Agua en la cavidad caliente:** No vierta agua en la cavidad cuando esté caliente. Esto puede causar vapor, y el cambio de temperatura causa daños en el esmalte.
5. **Humedad en la cavidad:** Si hay humedad en el interior del horno durante un período prolongado de tiempo, puede dar lugar a corrosión. Deje que el aparato se seque tras su uso, no guarde comida húmeda en la cavidad cerrada durante mucho tiempo ni lo use como espacio de almacenamiento de comida.
6. **Enfriamiento con la puerta del horno abierta:** Tras el funcionamiento del horno a alta temperatura, deje que el horno se enfríe siempre con la puerta cerrada. Aunque sólo sea un resquicio, los muebles de alrededor pueden dañarse con el tiempo. Sólo debe dejar la puerta abierta mientras el horno se enfría si se ha producido mucha humedad durante la cocción.
7. **Jugos de frutas:** Al hornear tartas de fruta muy jugosas, no llene en exceso la bandeja de horneado, ya que los jugos de fruta que goteen de la bandeja dejarán manchas que no podrán limpiarse. Si es posible, use la bandeja universal más profunda.
8. **Suciedad en la goma de la puerta:** Si la goma sellante está muy sucia, la puerta del horno no se cerrará adecuadamente durante el funcionamiento, y esto puede dañar las superficies de las unidades de alrededor. Mantenga siempre el sello limpio.
9. **Uso de la puerta como asiento, estante o encimera:** No se sienta en la puerta del aparato ni cuelgue nada de la misma. No coloque ningún recipiente o accesorio sobre la puerta abierta del aparato.
10. **Introducir mal los accesorios:** Según el modelo del aparato, los accesorios pueden arañar el panel de la puerta al cerrarla si no están correctamente colocados. Introduzca los accesorios hasta el fondo de la cavidad.
11. **Mal transporte del aparato:** No coja ni transporte el aparato sujetándolo por el asa de la puerta. El asa no puede soportar el peso del aparato y podría romperse.
12. Si utiliza el calor residual del horno ya apagado para mantener la comida caliente, puede darse un alto nivel de humedad en el interior de la cavidad. Esto puede resultar en condensación y puede causar daños por corrosión del aparato, e incluso de su cocina. Evite la condensación abriendo la puerta o usando el modo Descongelación.

INSTALACIÓN



Para garantizar un funcionamiento seguro de este aparato, asegúrese de que la instalación es profesional y que respeta las instrucciones de instalación. Los daños que deriven de una instalación incorrecta no estarán cubiertos por la garantía.

Al realizar la instalación, debe llevar guantes protectores para evitar cortarse con los bordes afilados.

Compruebe si el aparato presenta algún daño antes de la instalación, y si es así, no lo conecte.

Antes de encender el aparato, retire todo el embalaje y adhesivos del mismo.

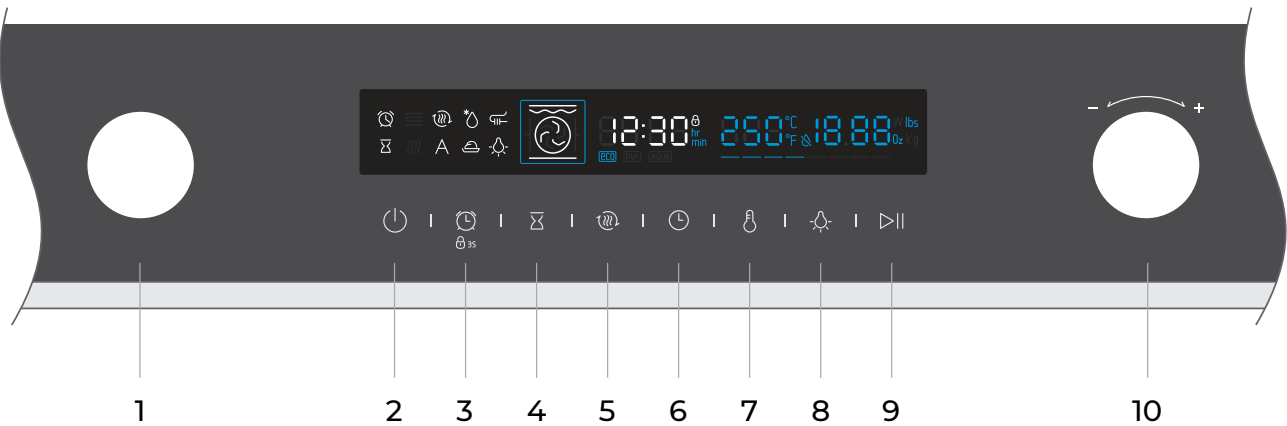
Las dimensiones mostradas son en milímetros.

Es necesario dejar el punto de conexión accesible o incorporar un interruptor en el cableado fijo, para poder desconectar el aparato de la corriente tras la instalación cuando sea necesario. Advertencia: El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.

FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

EMV72PGN

COMPONENTES



1. Función	Gire esta rueda para cambiar el modo de cocción.
 2. ON / OFF	Para encender y apagar el horno.
 3. Temporizador / Bloqueo	Activa el temporizador / Activa el bloqueo infantil manteniendo pulsado durante 3 segundos
 4. Hora de finalización	Configura una hora de finalización de la cocción.
 5. Precalentamiento rápido	Función para precalentar más rápidamente.
 6. Duración / Ajuste del reloj	Configura un tiempo de duración antes de seleccionar función / En modo espera, configuración del reloj
 7. Ajuste de temperatura	Pulse para configurar la temperatura
 8. Lámpara ON / OFF	Encender o apagar la lámpara.
 9. Inicio/Pausa	Inicio y pausa del proceso de cocción.
 10. Ajuste	Cambia los valores de ajuste mostrados en la pantalla.

ANTES DE USAR EL APARATO

Primer uso

Antes de usar el aparato para cocinar por primera vez, debe limpiar el interior y los accesorios.

1. Retire todas las pegatinas, plásticos de protección de superficies y embalajes.
2. Saque todos los accesorios y las guías del interior del horno.
3. Limpie los accesorios y las guías usando agua jabonosa y un paño o cepillo suaves.
4. Asegúrese de que en el interior del horno no queda ninguna parte del embalaje, como corchos o maderas que puedan causar un incendio.
5. Limpie las superficies del interior del horno con un paño húmedo.
6. Para eliminar el olor a producto nuevo, caliente el aparato vacío y con la puerta cerrada.
7. Ventile muy bien la cocina mientras el aparato esté en marcha por primera vez. Mantenga a los niños y mascotas fuera de la cocina durante este proceso. Cierre también las puertas de las estancias adyacentes.
8. Ajuste los valores indicados. Puede leer las instrucciones para ajustar la temperatura y el modo de cocción en la siguiente sección.

→ "Uso del aparato" en la página 10

Ajustes	
Modo de cocción	
Tiempo	2h

Después de dejar enfriar la unidad:

1. Limpie las superficies y la puerta con agua y jabón y un paño.
2. Seque todas las superficies.
3. Instale las guías.

Ajuste de hora

Antes de empezar a usar el horno, debe configurar la hora correcta.

1. Después de conectar el horno a la corriente, toque el icono del reloj  para ajustar la hora actual con la rueda derecha.
2. Toque el icono del reloj  de nuevo para ajustar los minutos con la rueda derecha.
3. Toque el reloj  una última vez para finalizar la configuración.

NOTA: El modo de visualización del reloj es de 24 horas.

TIPOS DE COCCIÓN

Su aparato dispone de varios modos de funcionamiento que facilitan su uso. Para que pueda encontrar el tipo correcto de cocción para su plato, se indican a continuación las diferencias y rangos de aplicación de cada programa:

Tipo de cocción		Temperatura	Uso
	Convencional	30 ~ 250 °C	Para el horneado tradicional y asado en un único nivel. Especialmente adecuado para tartas con cobertura húmeda.
	Convección	50 ~ 250 °C	Para asar y hornear en uno o más niveles. La cocción proviene de forma uniforme del aro de calor que rodea el ventilador.
	ECO	140 ~ 240 °C	Para cocinar con ahorro de energía.
	Convencional + Ventilador	50 ~ 250 °C	Para hornear y asar en uno o más niveles. El ventilador distribuye el calor de la resistencia uniformemente.
	Calor radiante	150 ~ 250 °C	Para asar pequeñas cantidades de comida y para dorar alimentos. Coloque los alimentos en el centro, bajo la resistencia del grill.
	Doble Grill + Ventilador	50 ~ 250 °C	Para asar alimentos planos y dorar alimentos. El ventilador distribuye el calor de forma uniforme.
	Doble Grill	150 ~ 250 °C	Para asar alimentos planos y dorar alimentos.
	Pizza	50 ~ 250 °C	Para pizza y platos que necesiten mucho calor en la parte inferior. Se activan la resistencia inferior y la trasera.
	Calor inferior	30 ~ 220 °C	Para dorar las bases de pizza, pasteles y repostería. El calor proviene de la resistencia inferior.
	Descongelación	—	Para descongelar alimentos suavemente.
	Fermentación	30 ~ 45 °C	Para preparar masa de levadura y masa madre.

Tipos de función adicional	Temperatura	Uso
 Autolimpieza con pirólisis	No ajustable	El horno se calienta a mucha temperatura para quemar los residuos.

Notas

1. Para descongelar grandes cantidades de comida, es posible retirar las rejillas y colocar el recipiente en la base del interior del horno.
2. Para calentar la vajilla, es recomendable retirar las rejillas laterales, y son útiles los modos de calentamiento "Asar con aire caliente" y "Calentar con ventilador" con un ajuste de temperatura de 50°C. El modo "Asar con aire caliente" debe utilizarse si más de la mitad de la cavidad está cubierta por la vajilla.
3. Para conseguir una distribución óptima del calor dentro de la cavidad durante el calentamiento por ventilador, el ventilador funcionará en determinados momentos del proceso de calentamiento, lo que garantiza el mejor rendimiento posible.

Atención

1. Si abre la puerta del horno durante el funcionamiento, la operación en curso se pausará. Tenga especial cuidado para evitar quemaduras.
2. No cubra las ranuras de ventilación, o el aparato puede sobrecalentarse. Para que el horno se enfríe más rápidamente tras el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando durante cierto tiempo al terminar la cocción.

Ventilador

El ventilador de enfriamiento se enciende o se apaga según sea necesario. El aire caliente sale por la parte superior de la puerta.

USO DEL APARATO

Cocción con el horno

1. Tras conectar el horno a la corriente, gire la rueda de selección para elegir la función y la temperatura de cocción deseadas.
2. Toque el icono  para que el horno se ponga en marcha. Si no lo hace, el horno vuelve a mostrar el reloj en modo de espera pasados 10 minutos.
3. Durante el proceso de cocción, puede tocar  para cancelar o  para pausar el proceso.

NOTA: Tras ajustar la temperatura, puede configurar la duración tocando el símbolo del reloj  o girando el mando de ajuste.

Precalentamiento rápido

Puede usar esta función para acortar el tiempo de precalentamiento. Después de seleccionar una función, toque el icono de precalentamiento rápido , el icono se iluminará en la pantalla. Si el precalentamiento rápido no está disponible para esa función, se oirá un pitido. Las funciones de Descongelación, Fermentación y ECO no pueden precalentarse rápido.

Configuración de hora de finalización

1. Complete el ajuste del reloj.
2. Toque el icono , ajuste el valor de la hora con el mando derecho, y pulse  de nuevo para ajustar del mismo modo los minutos. Toque  una última vez para confirmar.
3. Gire el mando izquierdo para seleccionar la función; y el tiempo y la temperatura con el mando derecho.

Notas

1. Por ejemplo, si configura la hora de finalización para las 10:00, y la duración de la cocción es de 1 hora, el horno se empezará a calentar a las 9:00, y se apagará a las 10:00.
2. Las funciones de descongelación y fermentación no pueden programarse.

Cambios durante la cocción

Durante el periodo de cocción, se puede cambiar el ajuste de cocción y la temperatura mediante los botones o los mandos de selección. Después del cambio, si no se realiza ninguna otra acción pasados 6 segundos, el horno comenzará a calentar según los cambios.

Si quiere cambiar la duración de la cocción con el proceso ya empezado, pulse el icono del reloj  y cambie la duración girando el mando.

Después del cambio, si no se realiza ninguna otra acción pasados 6 segundos, el horno calentará según los cambios. Durante un proceso de cocción con hora de finalización determinada, no se pueden hacer otros cambios.

Si desea cancelar el proceso de cocción, toque el icono  .

Notas

Cambiar el modo, temperatura o duración de la cocción puede tener un impacto negativo en los resultados de la cocción, por lo que le recomendamos que no lo haga a no ser que sea muy experimentado en cocina.

Atención

Después de terminar la cocción y apagarlo, el horno seguirá caliente, especialmente el interior. Nunca toque las superficies interiores del aparato o las resistencias. Utilice manoplas de cocina o guantes para retirar los accesorios o recipientes del interior del horno, y deje que se enfríe. Mantenga a los niños a una distancia segura del horno para evitar el riesgo de quemaduras.

Temporizador

Puede configurar el temporizador tocando . Cuando se cumpla el tiempo, el horno emitirá un pitido.

Al primer toque de , configure la hora del temporizador. Toque  de nuevo para configurar los minutos.

Toque  para confirmar y habrá terminado la configuración.

Puede configurar el temporizador antes y durante el proceso de cocción, pero no está disponible durante la selección de función y temperatura.

Bloqueo infantil

Su horno dispone de una función de bloqueo infantil para que los niños no puedan encenderlo o cambiar ningún ajuste por accidente.

Si mantiene el botón correspondiente pulsado durante 3 segundos, se activa el bloqueo, y si lo mantiene pulsado de nuevo 3 segundos, se desbloqueará.

El bloqueo infantil puede activarse o desactivarse tanto si el horno está en funcionamiento como si no. Mantenga  pulsado 3 segundos para activarlo o desactivarlo. Mientras esté activo, aparecerá  en la barra de estado.

DEMO Y MODO SIN APAGADO

Modo demo

Modo de demostración, con función de guardado de datos en caso de corte de corriente: por ejemplo, si se activa el modo demo y hay un corte de corriente, el horno seguirá encendido al recuperarlo. Después de activar el modo de demostración, el tubo de calefacción no funciona.

1. En el modo de espera, pulse y mantenga  para acceder al modo de demostración y la pantalla mostrará "off".
2. Gire el mando a la derecha para activar el modo de demostración, y en la pantalla se mostrará "off". Gire el mando a la izquierda para desactivarlo, y la pantalla mostrará "on".

Nota:

Puede pulsar la tecla "Cancelar" y salir del ajuste, o esperar 3 segundos para salir automáticamente del ajuste del modo demo y regresar al estado de espera.

Modo de funcionamiento ininterrumpido (Modo Sabbath)

Este modo permite ajustar un periodo de funcionamiento ininterrumpido de hasta 80 horas, y memoriza los ajustes en caso de pérdida de corriente cada 25 minutos. Si se pierde corriente durante el funcionamiento, al recuperarla, este modo seguirá funcionando hasta que el tiempo de cocción llegue a 0, o se pulse el botón  para regresar al modo de espera.

1. En el modo de espera, pulse y mantenga la tecla de precalentamiento rápido durante 3 segundos para acceder a este modo. En la pantalla se mostrará "5A8".
2. Gire el mando para seleccionar el tiempo de cocción. El rango de ajuste de tiempo es de 24 a 80 horas.
3. Pulse la tecla de inicio, o el modo se activará automáticamente pasados 8 segundos.

Nota:

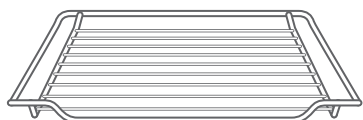
1. Durante el funcionamiento, sólo estará activa la tecla , el resto de teclas son inválidas.

ACCESORIOS

Su aparato incluye una variedad de accesorios. A continuación, se presentan los accesorios incluidos e información sobre cómo utilizarlos correctamente.

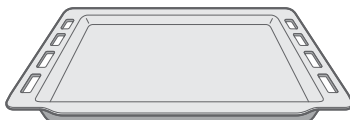
Accesorios incluidos

Su aparato viene equipado con los siguientes accesorios:



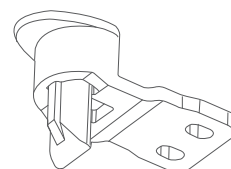
Rejilla

Para sujetar recipientes, platos para horno y moldes. Para asados y parrilladas.



Bandeja

Para bandejas y pequeños productos horneados.



Bloqueo de la puerta

Para impedir que los niños abran la puerta y puedan quemarse

Puede usar la bandeja para colocar líquidos o comida que se cocine con jugos. Use sólo accesorios originales, ya que están especialmente adaptados para su horno. Puede comprar los accesorios y repuestos a través del servicio técnico o de comercios especializados.

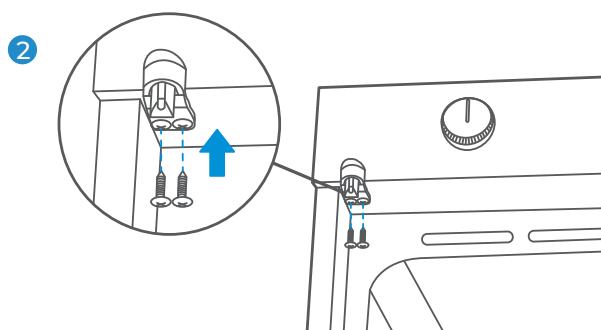
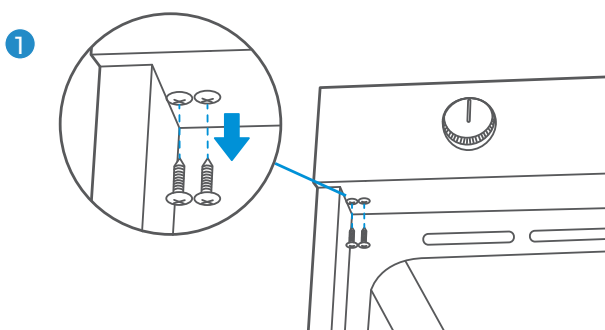
Nota

Los accesorios pueden deformarse al calentarse mucho, pero esto no afecta a su función. Una vez se han enfriado, recuperan su forma original.

Instalación del bloqueo de la puerta

Si su aparato incluye un bloqueo para la puerta (depende del modelo concreto), siga los siguientes pasos:

1. Afloje los dos tornillos de la esquina inferior izquierda del panel de control como se muestra en la imagen 1;
2. Saque el bloqueo del accesorio y atorníllelo con dos tornillos en la parte inferior del panel de control como se muestra en la imagen 2;
3. Si el bloqueo no es necesario, mantenga los dos tornillos en el panel sin instalar.

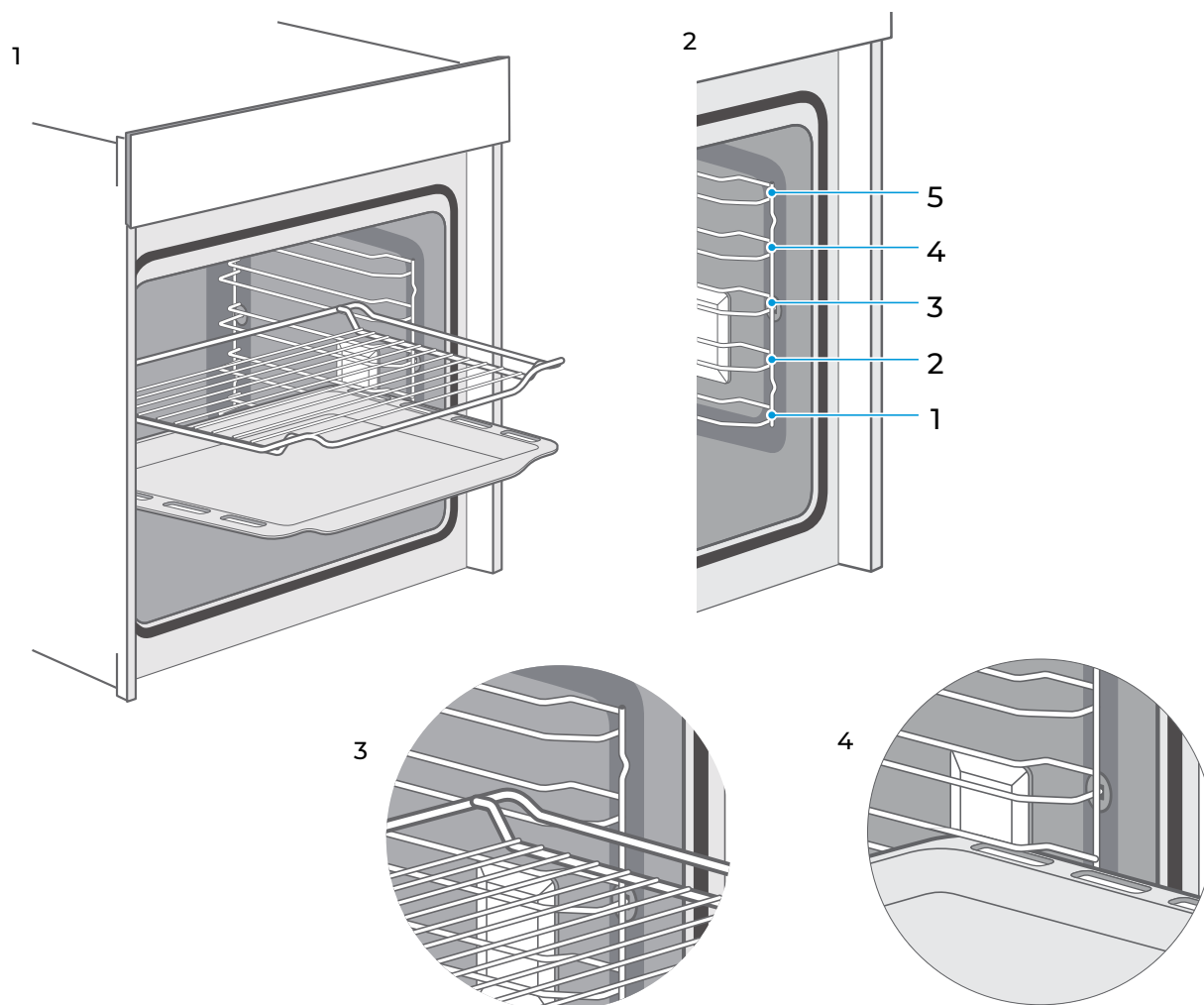


Introducir los accesorios

El interior del horno tiene cinco posiciones para los accesorios, que en la imagen se cuentan de abajo hacia arriba. Los accesorios pueden sacarse hasta la mitad aproximadamente sin que se vuelquen.

Notas

1. Asegúrese de meter los accesorios en la cavidad en la dirección correcta como se indica en la imagen.
2. Meta los accesorios siempre hasta el fondo para que no toquen la puerta del aparato.



Protección antivuelco

Los accesorios pueden sacarse aproximadamente hasta la mitad, y en ese punto se bloquean. Esta función de bloqueo evita que los accesorios se inclinen por la gravedad de los alimentos que sostienen y de los accesorios en sí mientras se sacan. Los accesorios deben meterse en la cavidad correctamente para que la protección antivuelco pueda funcionar bien. Al meter la rejilla, compruebe que la dirección es la correcta, como se ve en las imágenes 1 y 3.

Al meter la bandeja, compruebe que está en la dirección correcta, como en las imágenes 1 y 4.

AHORRO ENERGÉTICO

1. Retire todos los accesorios que no sean necesarios durante el proceso de cocción.
2. No abra la puerta durante el proceso de cocción.
3. Si necesita abrir la puerta durante la cocción, cambie a la función de Lámpara (sin cambiar los ajustes de temperatura).
4. Disminuya la temperatura en los modos no asistidos por ventilador a 50°C en los últimos 5 o 10 minutos de cocción, para usar el calor residual para completar el proceso.
5. Use el calor con ventilador cuando sea posible. Puede reducir la temperatura en 20 o 30°C.
6. Puede cocinar u hornear en más de un nivel al mismo tiempo usando el calor con ventilador.
7. Si no es posible cocinar distintos platos al mismo tiempo, puede calentar uno detrás de otro usando el estado de precalentamiento rápido del horno.
8. No precaliente el horno vacío si no es necesario. Si lo fuera, ponga la comida en el horno inmediatamente después de alcanzar la temperatura, lo que se indica al apagarse la luz indicadora.
9. No utilice papel reflectivo, como de aluminio, para cubrir el suelo del horno.
10. Use el temporizador o un termómetro para horno cuando sea posible.
11. Use recipientes y moldes con acabados mate oscuros y ligeros. Intente no usar accesorios pesados con superficies brillantes, como acero inoxidable o aluminio.

DISPOSICIÓN DE ELIMINACIÓN



Según la directiva europea 2012/19/UE de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los electrodomésticos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyan y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico.

SALUD

La acrilamida se produce principalmente al calentar alimentos con almidón (por ejemplo, patatas, patatas fritas, pan) a temperaturas muy altas durante mucho tiempo, y en grandes cantidades puede ser perjudicial para la salud.

Consejos

1. Use preferiblemente tiempos de cocción cortos.
2. Cocine los alimentos de forma que se doren, pero que no se quemen.
3. Las porciones más grandes tienen menos acrilamida.
4. Use el modo de calor con ventilador si es posible.
5. Patatas fritas: Use más de 450g por bandeja, distribúyalas bien y deles la vuelta cada cierto tiempo. Use la información del propio alimento si la hay para obtener los mejores resultados de cocción.

MANTENIMIENTO DEL APARATO

Agente de limpieza

Con un buen mantenimiento y limpieza, el aparato mantendrá su aspecto y funciones plenas durante mucho tiempo. A continuación ofrecemos consejos para el correcto cuidado y limpieza de su aparato.

Para asegurarse de no dañar las distintas superficies por usar un agente de limpieza incorrecto, tenga en cuenta la información de la tabla. Según el modelo de su horno, puede que este no incluya todas las partes que se listan.

Atención

Riesgo de daño en la superficie

No use:

1. Agentes de limpieza fuertes o abrasivos.
2. Agentes de limpieza con alto contenido de alcohol.
3. Estropajos o paños muy ásperos o duros.
4. Máquinas de limpieza de alta presión o de vapor.
5. Limpiadores especiales para limpiar el aparato cuando está caliente.

Lave las esponjas y los paños nuevos antes de usarlos.

Consejos

Se recomienda comprar los productos de limpieza y mantenimiento especializados. Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante al respecto.

Parte del aparato	Método de limpieza
Exterior del aparato y frontal de acero inoxidable	Agua caliente y jabón: Limpie con un paño y seque con otro paño limpio. Retire inmediatamente cualquier capa de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, la clara de huevo). Puede formarse corrosión debajo de estas capas. En tiendas especializadas se pueden adquirir productos especiales de limpieza de acero inoxidable adecuados para superficies calientes. Aplique una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Plástico	Agua caliente y jabón: Limpie con un paño y seque con otro paño limpio. No use limpiadores para cristal o rascadores.
Superficies pintadas	Agua caliente y jabón: Limpie con un paño y seque con otro paño limpio.
Panel de control	Agua caliente y jabón: Limpie con un paño y seque con otro paño limpio. No use limpiadores para cristal o rascadores.

Parte del aparato	Método de limpieza
Paneles de la puerta	Agua caliente y jabón: Limpie con un paño y luego seque con otro paño limpio. No utilice rascadores de cristal ni estropajos de acero.
Asa de la puerta	Agua caliente y jabón: Limpie con un paño y luego seque con otro paño limpio. Si el descalcificador entra en contacto con el tirador de la puerta, límpielo inmediatamente o no se podrán eliminar las manchas.
Superficies esmaltadas y con autolimpieza	Observe las instrucciones para la limpieza de las superficies del compartimento de cocción indicadas a continuación de la tabla.
Cubierta de cristal de la luz interior	Agua caliente y jabón: Limpie con un paño y luego seque con otro paño limpio. Si el compartimento de cocción está muy manchado, use un limpiador específico.
Sello de la puerta (No retirar)	Agua caliente y jabón: Limpie con un paño sin frotar.
Accesorios	Agua caliente y jabón: Remoje y limpie con un cepillo o paño. Si están muy sucios, use un estropajo de acero.
Guías	Agua caliente y jabón: Remoje y limpie con un cepillo o paño.
Sistema de extracción	Agua caliente y jabón: Limpie con un paño o cepillo. No retire el lubricante al sacar los raíles. Es mejor limpiarlos metidos si es posible. No lo limpie en el lavavajillas.
Termómetro de carne	Agua caliente y jabón: Límpielo con un paño o cepillo suave. No lo lave en el lavavajillas.

Notas

1. Si hay ligeras diferencias de color en la parte frontal del aparato, puede deberse al uso de distintos materiales, como cristal, plástico y metal.

2. Las sombras de los paneles de la puerta, que parecen rayas o vetas, están causadas por los reflejos de la luz interior.
3. El esmalte se aplica a temperaturas muy altas, lo que puede causar una ligera variación de color. Esto es normal y no afecta al funcionamiento. Los bordes de las bandejas muy finas no pueden esmaltarse por completo, por lo que los bordes pueden ser algo ásperos, pero esto no impide la protección anticorrosión.
4. Mantenga el aparato limpio y elimine la suciedad y los derrames de inmediato para que no se acumulen depósitos.

Consejos

1. Limpie el compartimento de cocción después de cada uso para asegurar que la suciedad no se queme.
2. Elimine las capas de cal, grasa, almidón o albúmina (como clara de huevo) inmediatamente.
3. Elimine los restos de comida azucarada inmediatamente, si es posible mientras sigan calientes.
4. Use recipientes adecuados para hornear.

Función de autolimpieza por pirólisis

Este horno incluye un modo de autolimpieza mediante pirólisis, que puede usarse para limpiar el compartimento de cocción sin esfuerzo.

El compartimento de cocción se calienta a una temperatura muy alta, por lo que los residuos de comidas se quemarán. Para su seguridad, la temperatura y duración del programa no pueden modificarse en este modo.

Notas

Para su seguridad, el compartimento de cocción bloquea la puerta automáticamente durante la pirólisis, y no puede abrirse hasta que la temperatura alcance un nivel relativamente seguro. La luz interior se mantiene apagada durante la limpieza.

ADVERTENCIA

Riesgos de quemaduras

1. El compartimento de cocción se calienta mucho durante el modo de pirólisis, así que no intente abrir la puerta del aparato y deje que se enfríe. Mantenga a los niños, ancianos y otras personas con capacidades reducidas alejados del aparato.
2. El exterior del aparato se calienta mucho durante la pirólisis. Nunca toque la puerta del aparato y deje que se enfríe. Mantenga a los niños, ancianos y otras personas con capacidades reducidas alejados del aparato.

Riesgos de daños para la salud

El modo de pirólisis calienta mucho el compartimento de cocción hasta una temperatura muy alta para que se quemen los restos de comida. Este proceso libera vapores que pueden irritar las membranas mucosas. Mientras el proceso de limpieza está en marcha, mantenga la cocina bien ventilada. No permanezca en la habitación durante mucho tiempo, mantenga a los niños y mascotas alejados del horno y siga siempre el manual de instrucciones.

Antes de iniciar el modo de pirólisis

Atención:

1. Retire los accesorios y los recipientes, incluidos los raíles extraíbles, del compartimento de cocción antes de poner en marcha el modo de pirólisis. Tampoco deben quedar restos excesivos de comida en la cavidad. Si los retira antes, no sólo se asegurará mejores resultados de limpieza en todo el compartimento, sino que también alargará la vida útil de los accesorios y evitará que se dañen.
2. Antes de empezar la función de limpieza, retire manualmente los restos más grandes de comida.
3. Limpie el interior de la puerta del aparato y las juntas del compartimento de cocción en la zona alrededor de las gomas de la puerta. No frote ni retire las gomas sellantes de la puerta.
4. Asegúrese de que el horno está apagado en todo momento durante este proceso.

ADVERTENCIA

Riesgo de incendio

1. Si hay una gran cantidad de restos de comida, grasa o jugos de carne, pueden prenderse cuando el modo de pirólisis está en progreso. Antes de empezar la función de limpieza, retire siempre los restos de comida más grandes del compartimento de cocción. No use el modo de pirólisis para limpiar accesorios.
2. El exterior del aparato se calienta mucho durante el modo de pirólisis. No cuelgue del asa de la puerta elementos combustibles, como paños de cocina. No coloque nada apoyado contra la parte frontal del aparato, y mantenga a los niños alejados del horno.
3. Si se daña la junta de la puerta, puede generarse una gran cantidad de calor alrededor de la puerta. No la frote ni la retire nunca de la puerta. Nunca ponga en marcha el aparato si el sello está dañado o si la puerta no lleva la goma.

Riesgo de daños graves para la salud

El aparato se calienta mucho cuando el modo de pirólisis está en funcionamiento. Si se deja alguna bandeja o recipiente en el interior, se destruirá su recubrimiento, y pueden liberarse gases tóxicos. Nunca limpie bandejas ni moldes usando el modo de pirólisis. En general, no debe usar el modo de pirólisis para limpiar ningún accesorio.

Configuración del modo de autolimpieza con pirólisis

1. Encienda el horno pulsando el botón. 
2. Seleccione el modo de "Pirólisis" pulsando  .

Cuando la zona de función cambia al icono  , significa que el modo pirolítico está activo.

3. Compruebe que se han sacado todos los accesorios y alimentos y cierre bien la puerta.
4. Pulse el botón "Start/stop"  para comenzar la operación de limpieza.

Mantenga la cocina bien ventilada cuando la función de autolimpieza esté en marcha. El compartimento de cocción bloquea la puerta poco tiempo después de que comience el proceso, y no se puede abrir hasta que la temperatura alcance un nivel relativamente seguro.

Alarma de finalización del modo de pirólisis

Al finalizar el modo de autolimpieza, se oirá una alarma sonora y el horno dejará de calentar. Para apagar la alarma sonora, pulse el botón  , o se apagará pasado un tiempo automáticamente.

La puerta del horno no se puede abrir

Una vez comienza el modo de pirólisis, el horno se bloqueará automáticamente y la puerta no podrá abrirse.

Configurar el ajuste de limpieza

Cuando comienza el modo de autolimpieza, no se puede cambiar ningún ajuste excepto pausar y detener el modo.

Cuando finaliza el modo de pirólisis

Una vez se ha enfriado el compartimento de cocción, use un paño húmedo para limpiar la ceniza que pueda quedar en el compartimento de cocción y en torno a la puerta del horno.

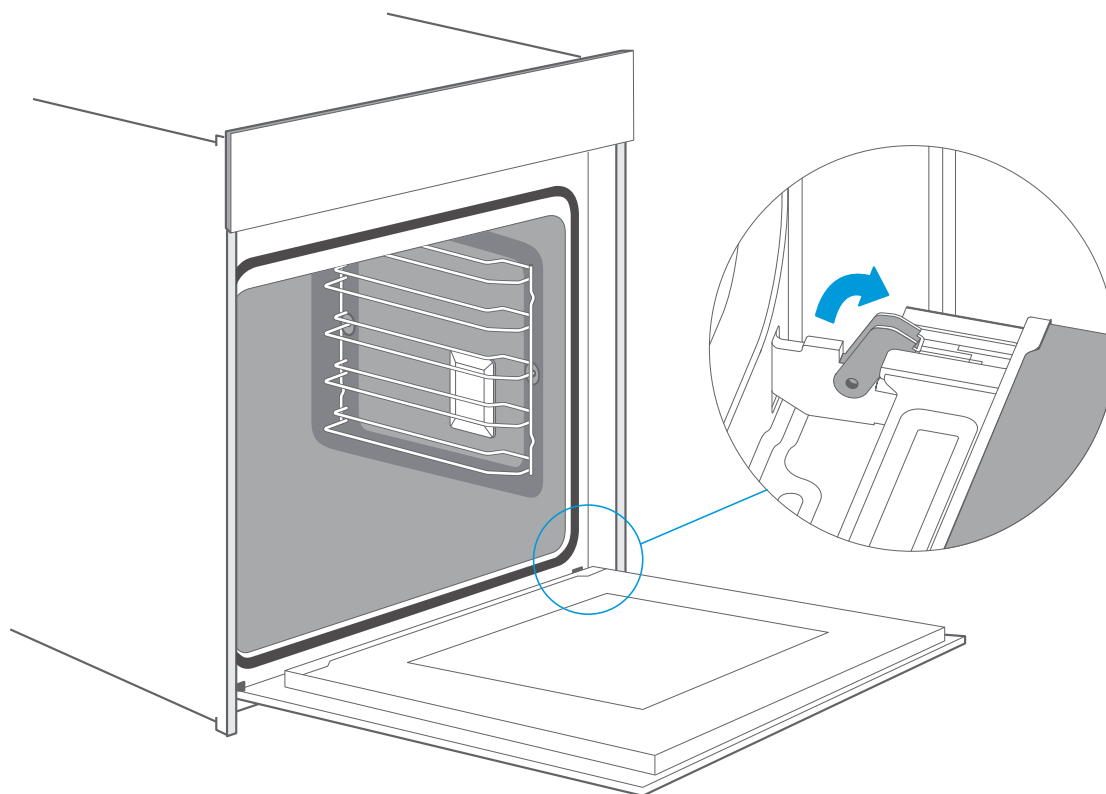
Tras la limpieza, las protecciones deben volver a colocarse según las instrucciones.

Notas

1. Durante el modo de pirólisis, el marco del interior del horno puede sufrir descoloración. Esto es normal y no afecta al funcionamiento, y puede eliminarse con un limpiador para acero inoxidable.
2. Un grado muy alto de suciedad puede provocar la formación de depósitos blancos en las superficies esmaltadas. Se trata de restos de comida y no son nocivos ni afectan al rendimiento del aparato. Puede eliminarlos usando zumo de limón u otro tipo de limpiador si es necesario.

Desmontar la puerta del horno

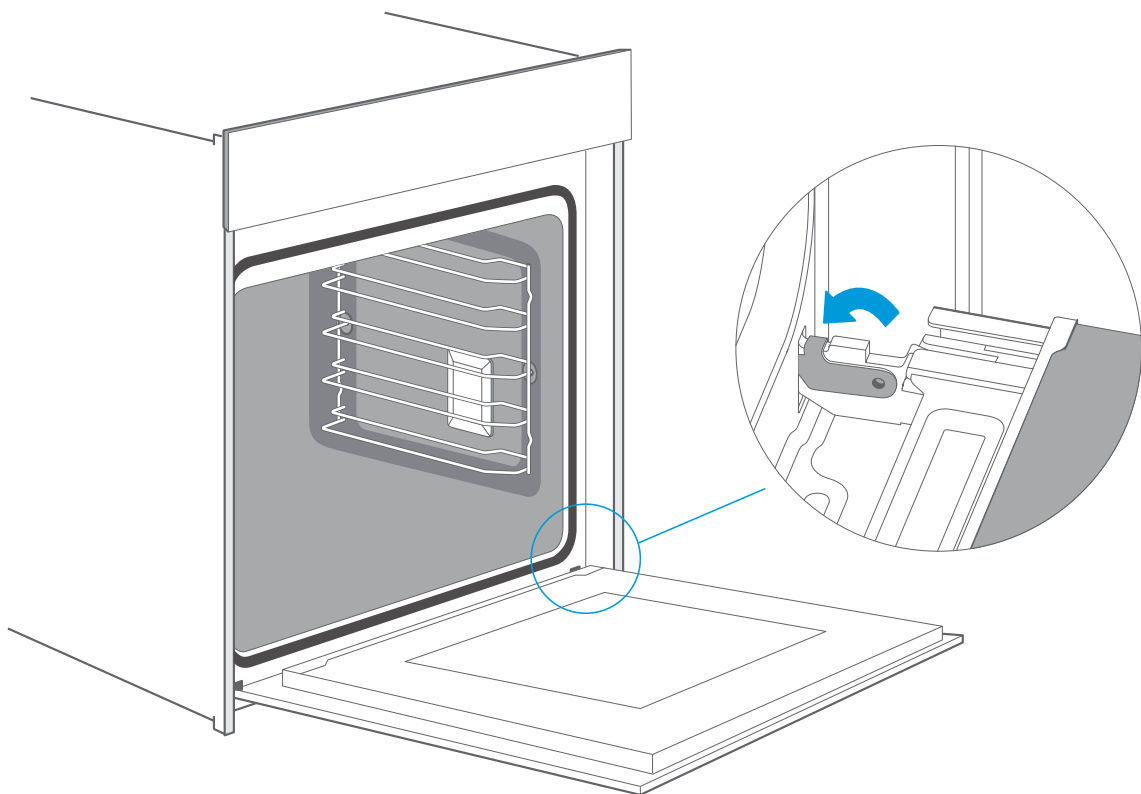
1. Abra por completo la puerta del horno.
2. Abra las dos palancas de bloqueo a izquierda y derecha.
3. Cierre la puerta hasta llegar al tope.
4. Con ambas manos, agarre la puerta por los dos lados y levántela hacia arriba.



Colocar la puerta del horno

Vuelva a colocar la puerta del horno siguiendo el proceso de retirada a la inversa.

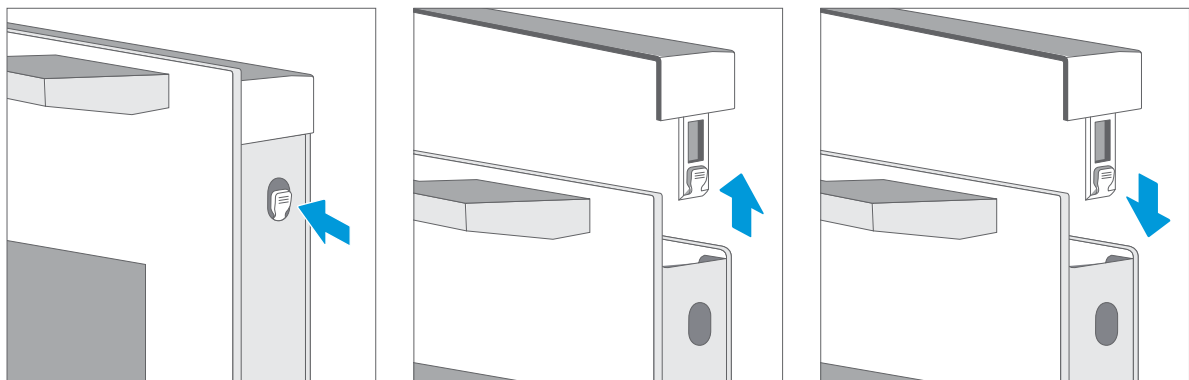
1. Cuando coloque la puerta, asegúrese de que ambas bisagras están alineadas sobre los orificios de instalación del panel frontal de la cavidad, y de que se colocan en la posición correcta. Debe poder meterlas fácilmente y sin que opongan resistencia. Si nota algún tipo de resistencia, compruebe que las bisagras están bien colocadas.
2. Abra la puerta del horno por completo, y compruebe de nuevo que las bisagras están bien posicionadas. Si no lo estuvieran, no sería posible abrir la puerta por completo.
Vuelva a cerrar las dos palancas de bloqueo.
3. Cierre la puerta del compartimento de cocción. Al mismo tiempo, le recomendamos que vuelva a comprobar que todas las piezas están en la posición correcta y que las aberturas de ventilación no quedan bloqueadas.



Desmontar la cubierta de la puerta

Las incrustaciones de plástico de la cubierta de la puerta pueden sufrir descoloraciones. Para realizar una limpieza a fondo, puede retirar la cubierta. Retire la puerta siguiendo las instrucciones superiores.

1. Pulse a izquierda y derecha de la cubierta.
2. Retire la cubierta.
3. Tras retirar la cubierta de la puerta, el resto de partes de la puerta pueden quitarse fácilmente para poder continuar con la limpieza. Cuando haya terminado de limpiar, vuelva a colocar la cubierta y presione hasta que oiga un clic, que indica que se ha insertado bien.
4. Coloque la puerta del aparato y ciérrelo.



Atención

Mientras la puerta del aparato siga instalada, la cubierta también puede retirarse, pero tenga en cuenta:

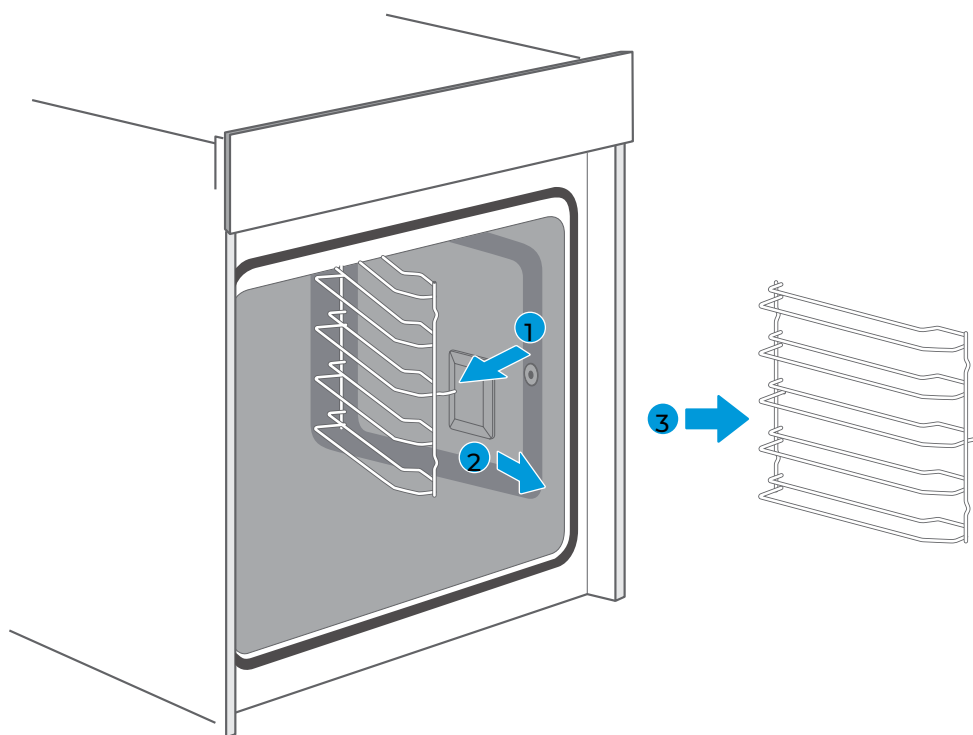
1. Retirar la cubierta implica exponer el cristal interno de la puerta, y puede moverse fácilmente y causar daños o lesiones.
2. Al retirar la cubierta y el cristal de la puerta, se reduce el peso general de la puerta del aparato. Las bisagras tienen más facilidad de cierre y podría pillarse las manos, así que manténgalas alejadas y tenga precaución.

Debido a los puntos arriba explicados, le recomendamos encarecidamente no retirar la cubierta a menos que vaya a retirar también la puerta. Los daños causados por una manipulación incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Raíles

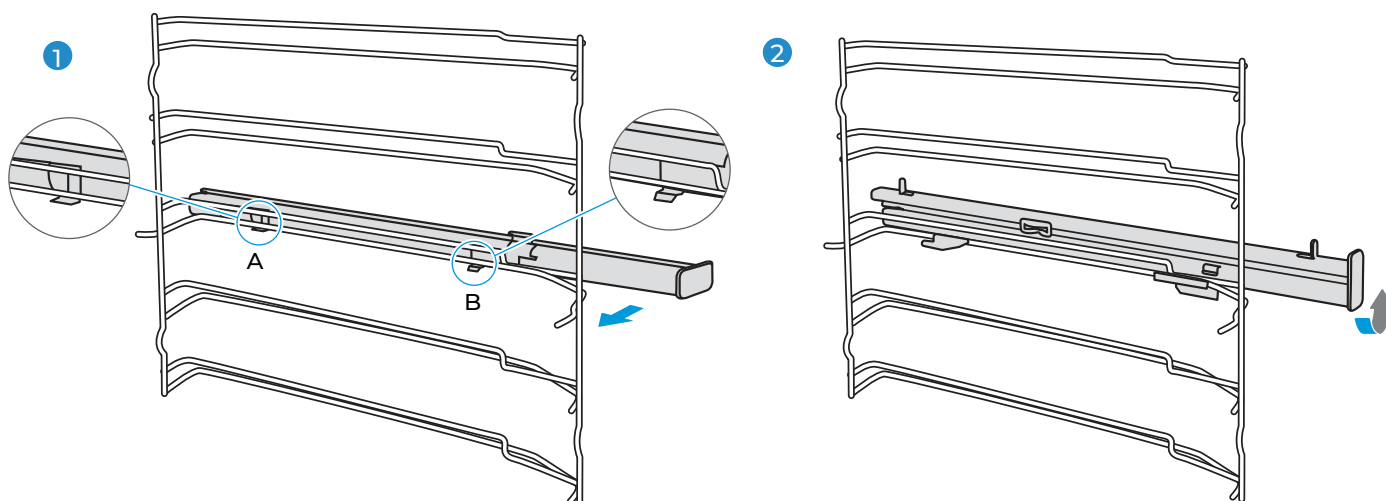
Cuando quiera limpiar a fondo los raíles y la cavidad, puede hacerlo tras retirar las rejillas o bandejas. De este modo la estética y funcionalidad del horno se mantendrán intactas durante mucho tiempo.

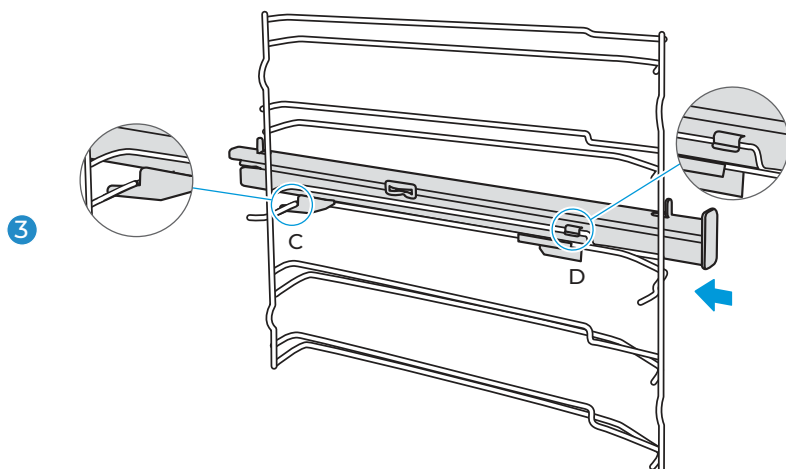
1. Tire de la parte frontal de los raíles laterales hasta sacarlos, como se ve en la imagen.
2. Para volver a colocarlos en la cavidad del horno, encaje la parte trasera de los raíles en los orificios de la cavidad primero, y luego coloque la parte frontal.



Fijación de las guías telescópicas (se venden por separado) (se muestra sólo el lado izquierdo como ejemplo, las instrucciones son las mismas para el derecho)

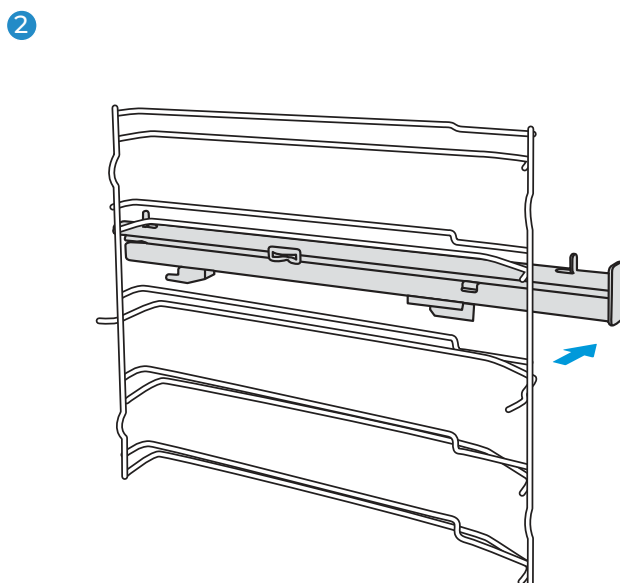
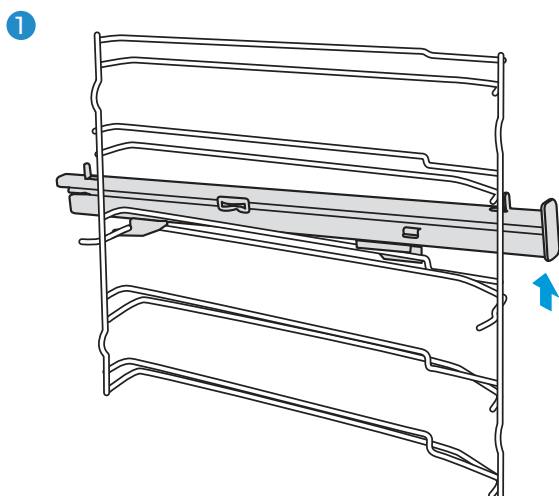
1. Coloque los puntos A y B de las guías telescópicas horizontalmente en el raíl exterior.
2. Rote 90° las guías telescópicas en el sentido contrario al de las agujas del reloj (en el sentido de las agujas del reloj para el lado derecho).
3. Presione las guías telescópicas hasta que el punto C se ancle en el raíl inferior y el punto D en el superior.





Desmontar las guías telescópicas (se muestra sólo el lado izquierdo como ejemplo)

1. Levante con firmeza uno de los extremos de la guía telescópica.
2. Levante la guía completa y sáquela hacia atrás.

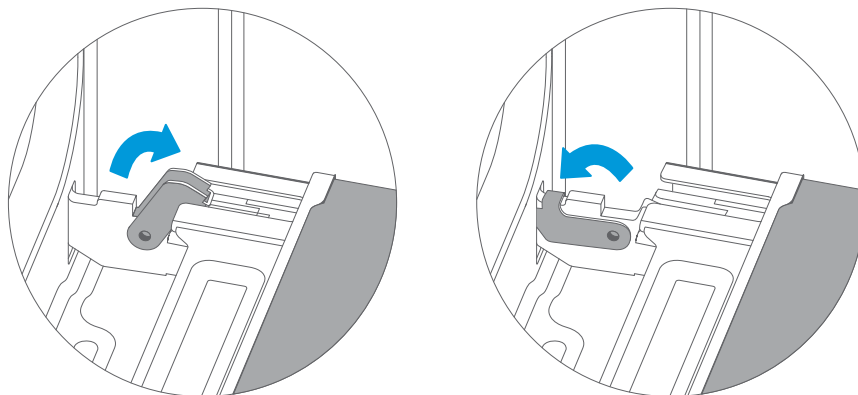


PUERTA DEL APARATO

Con unos cuidados y limpieza adecuados, su horno mantendrá su estética y funcionalidad intactas durante mucho tiempo. A continuación se le proporcionan las instrucciones para retirar la puerta y limpiarla.

Para una mayor facilidad de limpieza y de retirada de los paneles, puede desmontar la puerta.

Las bisagras de la puerta del horno tienen unas palancas de bloqueo. Cuando las palancas están bloqueadas, la puerta del horno está fijada en su lugar. Al abrir las palancas para sacar la puerta, las bisagras se bloquean y no se pueden cerrar.



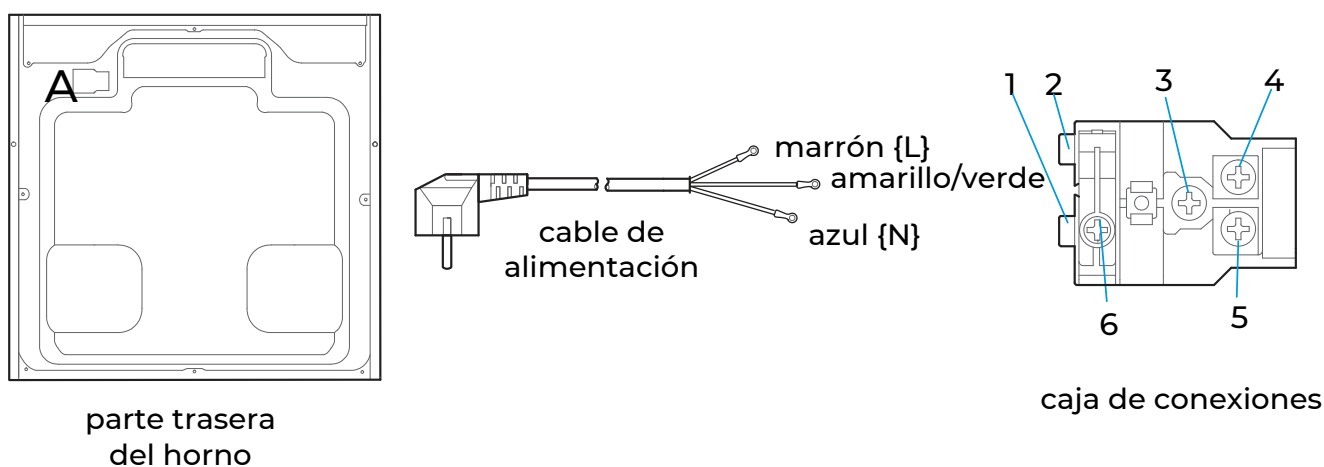
Advertencia – Riesgo de lesiones

1. Si las bisagras no están bloqueadas, podrían cerrarse con mucha fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo siempre están cerradas por completo, o si se ha retirado la puerta, abiertas.
2. Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta, y podría pillarse las manos, así que manténgalas alejadas de ellas.

Sustitución del cable de alimentación

La letra A indica la posición de la caja de conexiones en la parte trasera del horno, que está cerrada.

- Pasos:
- a. corte la corriente, y utilice un destornillador plano para abrir los cierres 1 y 2.
 - b. use un destornillador de estrella para sacar los tornillos 3, 4, 5, y 6.
 - c. cambie el cable de alimentación: fije el cable amarillo/verde en el 3, el marrón en el 4 y el azul en el 5.
 - d. enrosque el tornillo 6 para cerrar la caja de conexiones al terminar la sustitución.



REVISIÓN DEL APARATO

Si ocurre un error, antes de llamar al servicio técnico, compruebe que no se debe a una manipulación incorrecta y consulte esta tabla de errores para comprobar si puede solucionar el error usted mismo, ya que la mayoría de los casos tienen fácil arreglo.

Si algún plato no le sale exactamente como quiere, puede encontrar muchos consejos e instrucciones sobre cocción y preparación al final de este manual.

Fallo	Posible causa	Posible solución
El aparato no funciona	Fusible defectuoso	Compruebe el interruptor en su caja de fusibles.
	Corte de corriente	Compruebe si la luz de la cocina y el resto de electrodomésticos están funcionando.
Los mandos de selección se han salido del panel de control.	Los mandos se han desenganchado por accidente.	Los mandos pueden retirarse. Vuelva a colocarlos en su hueco del panel de control y presiónelos para volver a engancharlos y girarlos como de costumbre.
Los mandos ya no giran fácilmente.	Hay suciedad bajo los mandos	Los mandos pueden retirarse. Para desengancharlos, sáquelos del panel. También puede presionar el borde exterior de los mandos para que se inclinen y pueda quitarlos fácilmente. Límpielos con cuidado con un paño y agua jabonosa. Séquelos con un paño suave. No utilice materiales afilados o abrasivos. No los sumerja ni los limpie en el lavavajillas. No retire los mandos con demasiada frecuencia para que el soporte se mantenga estable.
El ventilador no está en marcha todo el tiempo en el modo calor con ventilador.		Se trata de un funcionamiento normal para alcanzar la distribución de calor y rendimiento óptimos.
Tras terminar la cocción se oye un ruido y sale un flujo de aire de cerca del panel de control		El ventilador sigue funcionando para evitar la concentración de humedad en la cavidad y enfriar el horno, y se apagará automáticamente.
Los alimentos no se han cocinado lo suficiente en el tiempo indicado por la receta.		Se ha usado una temperatura o cantidad de ingredientes distintas de la receta. Vuelva a comprobar la temperatura y las cantidades.

Dorado irregular	La temperatura configurada es demasiado alta, o la distribución de la bandeja en el horno no es óptima. Compruebe los ajustes indicados en la receta. Es posible que los recipientes o accesorios no sean los más adecuados para la función escogida: Si usa modos de calor radiante (como el calor arriba y abajo) use accesorios mates, de colores oscuros y ligeros.
La lámpara no se enciende	Debe sustituirla.

Advertencia: Riesgo de descarga eléctrica

Una reparación incorrecta puede ser peligrosa. Sólo el servicio técnico autorizado debe llevar a cabo reparaciones o sustituciones de cables de alimentación dañados. Si el aparato muestra algún fallo, desenchufe el horno de la corriente o baje el interruptor correspondiente de la caja de fusibles, y póngase en contacto con el servicio técnico.

Tiempo máximo de funcionamiento

El tiempo máximo de funcionamiento de este horno es de 9 horas, para evitar que siga funcionando en caso de que se olvide de apagarlo.

Sustitución de la lámpara

Si la lámpara del interior del horno falla, debe sustituirla por otra bombilla resistente al calor, de 25 vatios y 230 V, que puede obtener del servicio técnico o de comercios especializados.

Use un paño seco para manipular la bombilla de halógenos. Esto aumentará la vida útil de la lámpara.

ADVERTENCIA

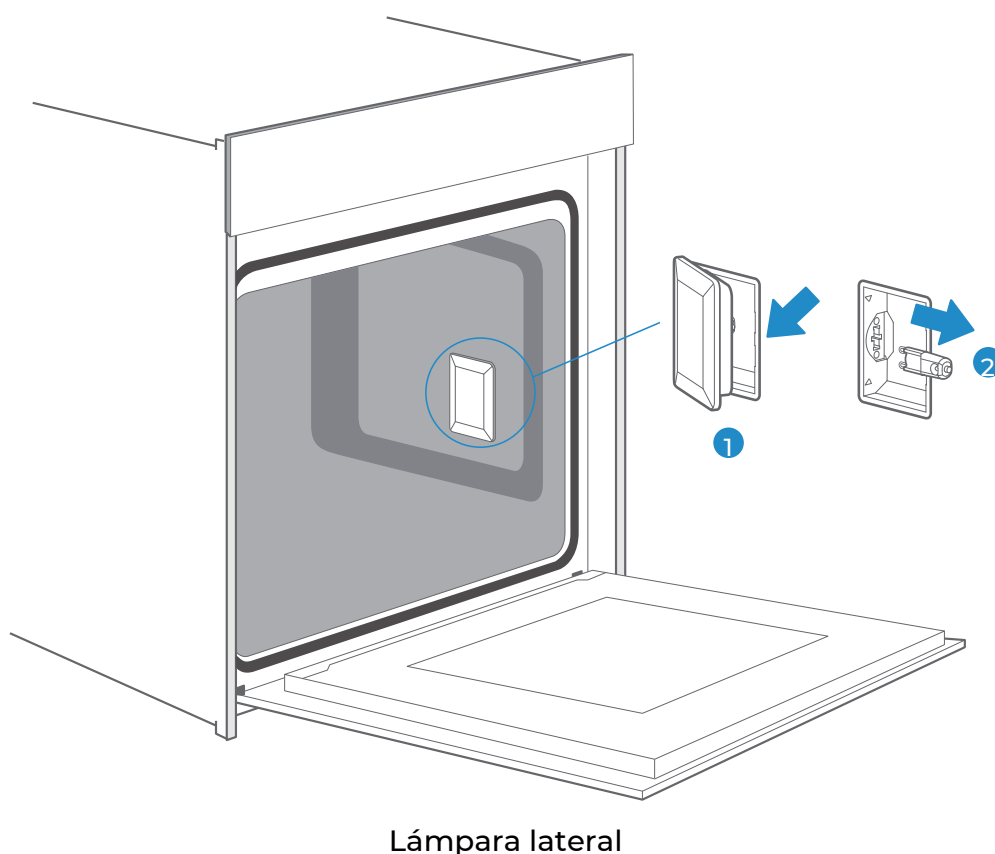
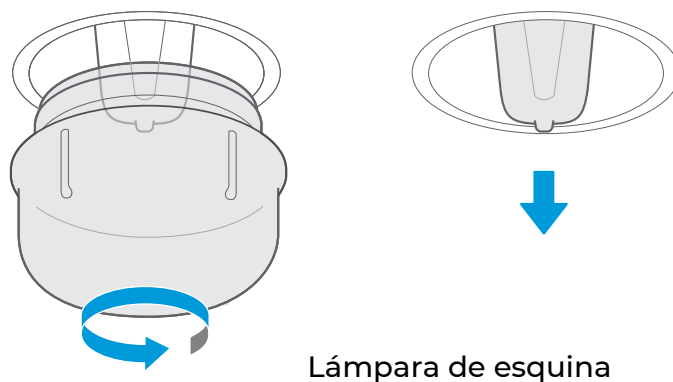
Riesgo de descarga eléctrica

Al sustituir la bombilla, los contactos del portalámparas tendrán corriente. Antes de realizar el cambio, desenchufe el horno de la toma de corriente o baje el fusible correspondiente.

Riesgo de quemaduras

El aparato se calienta mucho con el funcionamiento: nunca toque las superficies interiores ni las resistencias. Deje que el aparato se enfríe, y mantenga a los niños a una distancia prudencial.

1. Coloque una toalla en la cavidad fría para evitar daños.
2. Gire la cubierta de cristal en el sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla (lámpara de esquina);
3. Tire de la rejilla lateral y ayúdese de una herramienta de punta plana para sacar la cubierta de cristal (Lámpara lateral).
4. Saque la bombilla sin girar.
5. Cámbiela y vuelva a montar la cubierta de cristal.
6. Retire la toalla y encienda el fusible para ver si la lámpara se enciende. Para la lámpara lateral, si funciona correctamente tras sustituirla, recuerde volver a colocar la rejilla lateral.



Cubierta de cristal

Si la cubierta de cristal de la lámpara halógena está dañada, debe sustituirla. Puede solicitar un repuesto al servicio de postventa, indicando el modelo de su aparato.

SERVICIO TÉCNICO

El servicio de postventa y asistencia técnica está a su disposición para ayudarle si su aparato necesita alguna reparación, y nos esforzaremos por encontrar una solución apropiada. Póngase en contacto con el distribuidor en el que compró el horno. Cuando se ponga en contacto con el servicio postventa, debe indicar el modelo del aparato y su número de serie para que podamos asesorarle mejor. La placa de características que contiene esta información puede encontrarse al abrir la puerta del aparato.

Modelo: EMV72PGN

Voltaje nominal: 220-240V~

Frecuencia nominal: 50Hz-60Hz

Potencia eléctrica: 3.2 kW

Empresa: EAS ELECTRIC SMART TECHNOLOGY S.L.

P.I.L San Carlos, Camino de la Sierra S/N Parcela 11

03370 Redován (Alicante, ESPAÑA)



S/N:XXXXXXXXXXXX

Para ahorrar tiempo, puede tomar nota del modelo de su aparato y del número de teléfono del servicio técnico a continuación, si lo necesita.

TARJETA DE MANTENIMIENTO

Modelo	Fecha de compra
Número de serie	Establecimiento

Advertencia

Este aparato debe instalarse según las normativas vigentes y usarse sólo en un espacio bien ventilado. Lea las instrucciones antes de la instalación y uso de este aparato.

Nota

Tenga en cuenta que las visitas del servicio técnico tienen coste, incluso si es durante el periodo de garantía en caso de que el aparato no presente fallos de fábrica. Confíe en la profesionalidad del fabricante para garantizar que cualquier reparación la lleva a cabo un técnico profesional del servicio técnico, y que la realizará con repuestos originales específicos para su aparato.

De nuevo, le agradecemos mucho la compra de su producto EAS Electric, y deseamos que le proporcione comodidad en la cocina y una vida más fácil.

CONSEJOS Y TRUCOS

Quiere cocinar su propia receta	Intente usar los ajustes de recetas similares primero, y optimice el proceso de cocción según los resultados.
¿El pastel ha terminado de hornearse?	Pinche el pastel o bizcocho con un palillo de madera unos 10 minutos antes de alcanzar el tiempo de cocción indicado en la receta. Si no hay masa cruda en el palillo al sacarlo, el pastel está listo.
El pastel pierde mucho volumen al enfriarse tras la cocción	Intente bajar el ajuste de temperatura unos 10°C, y revise las instrucciones de preparación sobre la mezcla y manipulación de la masa.
La altura del pastel es mucho mayor en el centro que en las esquinas	No engrase el anillo exterior del molde.
La parte superior de la tarta se dora demasiado.	Meta la bandeja en un nivel inferior o a una temperatura más baja (puede alargar el tiempo de cocción)
La tarta está demasiado seca	Use 10°C más de temperatura (puede acortar el tiempo de cocción)
La comida tiene buen aspecto por fuera pero está demasiado húmeda por dentro	Use 10°C menos de temperatura (puede alargar el tiempo de cocción) y revise la receta.
El plato no se dora de forma uniforme	Use 10°C menos de temperatura (puede alargar el tiempo de cocción). Cocine en un solo nivel con el modo de calor arriba y abajo.
El pastel está menos dorado en la parte inferior	Escoja un nivel inferior.
Al hornear en varios niveles a la vez: lo de un nivel está más tostado que el otro	Use un modo con ventilador para cocinar en más de un nivel y saque las bandejas una a una conforme estén listas, lo que puede ser en distintos momentos para cada nivel.
Se condensa agua durante el horneado	El vapor es parte del proceso de horneado y cocción y se elimina normalmente junto con el flujo de aire. Este vapor puede condensarse en distintas superficies del horno y formar gotas de agua. Es un proceso físico que no puede evitarse por completo.

¿Qué clase de recipientes se pueden usar?	Puede usarse cualquier recipiente resistente al calor. Se recomienda no usar aluminio en contacto directo con la comida, sobre todo si es comida ácida. Compruebe que el recipiente y la tapa encajan bien.
¿Cómo se usa la función de grill?	Precaliente el horno 5 minutos y coloque la comida en el nivel indicado en estas instrucciones. Cierre la puerta del horno para usar cualquier modo de grill, y no lo use con la puerta abierta excepto para cargar, sacar o comprobar la comida.
¿Cómo mantener el horno limpio durante la función grill?	Ponga la bandeja llena de agua en el primer nivel. Casi todos los fluidos que goteen de la comida caerán en la bandeja.
Las resistencias se encienden y apagan en el modo grill	Es parte normal del funcionamiento y depende del ajuste de temperatura.
¿Cómo se calculan los ajustes del horno si la receta no da el peso del asado?	Escoja una configuración aproximada y cambie la duración ligeramente. Use un termómetro de horno si es posible para detectar la temperatura de la carne. Introduzca el termómetro con cuidado, según las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que el termómetro está pinchado en un trozo grande de carne, lejos del hueso o de posibles huecos.
¿Qué ocurre si se vierte líquido sobre un plato en el horno durante el proceso de cocción?	El líquido se hervirá y saldrá vapor, como es el proceso físico normal. Tenga cuidado, ya que este vapor está caliente. Vea también "Agua condensada durante la cocción" para más detalles. Si el líquido contiene alcohol, el proceso de ebullición será más rápido y puede dar lugar a fuego en la cavidad. Asegúrese de que la puerta está cerrada durante estos procesos, y controle la cocción cuidadosamente. Abra la puerta con mucho cuidado y sólo si es necesario.

RECETAS TÍPICAS

TARTAS	Forma	Nivel	Modo	Temp.en °C	Duración en minutos
Bizcocho simple rectangular	Molde rectangular	2	Convencional con ventilador	170	50
Bizcocho simple rectangular	Molde rectangular	1	Convencional	140	70
Bizcocho redondo con frutas	Redondo	1	Convencional con ventilador	150	50
Bizcocho con fruta en bandeja	Bandeja	1	Convencional	140	70
Bollo de pasas Magdalenas (Bollo de levadura)	Forma de panecillo	2	Convencional	220	t.p.c.:19:00 t.c.: 11:00
Gugelhupf (con levadura)	Bandeja	1	Convencional	150	t.p.c.:11:00 t.c.:60:00
Magdalenas	Forma de panecillo	1	Convencional	160	t.p.c.: 8:30 t.c.: 30:00
Magdalenas	Forma de panecillo	1	Convencional con ventilador	150	t.p.c.: 8:30 t.c.: 30:00
Pastel de manzana con levadura en bandeja	Bandeja	1	Convencional con ventilador	160	t.p.c.: 10:00 t.c.: 42:30
Bizcocho de agua (6 huevos)	Desmontable	1	Convencional	160	t.p.c.: 9:30 t.c.: 41:00
Bizcocho de agua (4 huevos)	Desmontable	1	Convencional	160	t.p.c.: 9:00 t.c.: 26:00
Bizcocho de agua	Desmontable	1	Convencional	160	35
Pastel de manzana con levadura en bandeja	Bandeja	2	Convencional con ventilador	150	t.p.c.: 8:00 t.c.: 42:00
Hefezopf (Pan challah)	Bandeja	2	Convencional con ventilador	150	40

TARTAS	Forma	Nivel	Modo	Temp.en °C	Duración en minutos
Pastelitos 20	Bandeja	2	Convencional	150	36
Pastelitos 40	Bandeja	2+4	Convencional	150	t.p.c.:10:00 t.c.: 34:00
Tarta de mantequilla con levadura	Bandeja	2	Convencional	150	t.p.c.: 8:00 t.c.: 30:00
Mantecados	Bandeja	2	Convencional	170	t.p.c.: 8:00 t.c.: 13:00
Mantecados 2 bandejas	Bandeja	2+4	Convencional con ventilador	160	t.p.c.:8:20 t.c.: 12:00
Galletas de vainilla	Bandeja	2	Convencional	160	t.p.c.:8:00 t.c.: 10:00
Galletas de vainilla	Bandeja	2+4	Convencional con ventilador	150	t.p.c.:8:00 t.c.: 14:00
PAN	Forma	Nivel	Modo	Temp.en °C	Duración en minutos
Pan blanco de molde (1kg harina)	Molde	1	Convencional	170	t.p.c.:9:20 t.c.: 50:00
Pan blanco de molde (1kg harina)	Molde	1	Convencional con ventilador	170	t.p.c.:12:00 t.c.: 45:00
Pizza fresca (fina)	Bandeja	2	Convencional	170	t.p.c.:9:30 t.c.: 21:00
Pizza fresca (gruesa)	Bandeja	2	Convencional	170	t.p.c.:10:00 t.c.: 45:00
Pizza fresca (gruesa)	Bandeja	2	Convencional con ventilador	170	t.p.c.:8:00 t.c.: 41:00
Pan	Bandeja	1	Convencional	190	t.p.c.:9:00 t.c.: 30:00

Nota : t.p.c. significa "tiempo de precalentamiento", t.c. significa "tiempo de cocción".

CARNE	Forma	Nivel	Modo	Temp.en °C	Duración en minutos
Lomo de ternera 1,6 KG	Bandeja	2	Doble grill con ventilador	180	55
Pastel de carne 1 kg	Bandeja	1	Convencional	180	75
Pollo 1 kg	Bandeja	L2:Rejilla L1:Bandeja	Doble grill con ventilador	180	50
Pescado (2,5 kg)	Bandeja	2	Convencional	170	70
Costillas Tomahawk	Bandeja	3	Convencional	120	85
Asado de cerdo (1,2kg)	Bandeja	1	Convencional	160	82
Pollo 1,7kg	Bandeja	L2:Rejilla L1:Bandeja	Convencional	180	78

PRUEBAS DE COCCIÓN SEGÚN EN 60350-1

RECETAS	Accesorios	Función	°C	Nivel	Tiempo (min)	Precalent.
Bizcocho	Desmontable 26cm		170	1	30-35	No
Bizcocho	Desmontable 26cm		160	1	30-35	No
Pastelitos	1 bandeja		150	2	30-40	Sí
Pastelitos	1 bandeja		150	2	40-50	Sí
Pastelitos	2 bandejas		150	2 y 4	30-35	Sí
Cheesecake	Desmontable 26cm		150	1	70-80	No
Tarta de manzana	Desmontable 20cm		170	1	80-85	No
Tarta de manzana	Desmontable 20cm		160	1	70-80	No
Pan	1 bandeja		210	1	30-35	Sí
Pan	1 bandeja		190	1	30-35	Sí

PRUEBAS DE COCCIÓN SEGÚN EN 60350-1

RECETAS	Accesorios	Función	°C	Nivel	Tiempo (min)	Precalent.
Tostada	Rejilla		Máx	5	6-8	Sí, 5min
Pollo	Bandeja y rejilla		180	Rejilla 2 Bandeja 1	75-80	Sí

1. En las recetas con pollo, empiece con la parte inferior hacia arriba y dele la vuelta pasados 30 minutos.
2. Utilice un molde oscuro y escarchado y colóquelo en la rejilla.
3. Saque las bandejas en el momento en que la comida esté lista, aunque no haya finalizado el tiempo de cocción indicado.
4. Escoja la temperatura más baja y compruebe la comida tras la duración inferior de los rangos mostrados en la tabla.
5. Si se usa la bandeja para capturar líquidos que puedan gotear de la comida situada en la rejilla durante el modo grill, la bandeja debe colocarse en el nivel 1, llena de agua.
6. Debe darle la vuelta a las hamburguesas transcurridos 2/3 del tiempo.

EFICIENCIA ENERGÉTICA SEGÚN EN 60350-1

Tenga en cuenta los siguientes datos:

1. Las medidas se toman en el modo ECO para obtener datos sobre el modo de aire forzado y la clase energética.
2. Las medidas se toman en el modo de calor arriba y abajo para determinar los datos sobre el modo convencional.
3. Durante las mediciones, en la cavidad sólo están los accesorios necesarios, el resto de partes se han sacado.
4. El horno que se prueba se instala según lo descrito en las instrucciones del manual, y se coloca en el centro del mueble.
5. Es necesario para las mediciones cerrar la puerta como se haría al usarlo en el hogar, incluso si el cable molesta para el sellado del burlete durante la medición. Para garantizar que no hay un impacto negativo sobre los datos energéticos debido a que la puerta no sella correctamente, se debe cerrar la puerta con cuidado durante la medición. Puede ser necesario usar una herramienta que garantice el sellado de la puerta como estaría en la casa de un usuario.
6. La determinación del volumen de cavidad usado en el modo Descongelación se describe en la página 14. Para garantizar un uso eficiente del horno, todos los accesorios, incluidos los raíles laterales, deben retirarse.

COCCIÓN EN MODO ECO

El modo ECO calienta por la parte inferior y con el anillo posterior; con este modo puede ahorrar energía durante la cocción.

RECETAS	Accesorios	°C	Nivel	Tiempo (min)	Precalent.
Challah	1 bandeja	180	1	45-50	No
Asado de cerdo	1 bandeja	200	1	80-85	No
Clafoutis de cereza	Molde redondo	200	1	55-60	No
Asado de ternera 1.3kg	1 bandeja	200	1	80-85	No
Brownies	Rejilla y bandeja cristal	180	1	55-60	No
Gratín de patata	Rejilla y plato redondo	180	1	65-70	No
Lasaña	Rejilla y bandeja cristal	180	1	75-80	No
Cheesecake	Desmontable 20cm	160	1	80-90	No

ESPECIFICACIONES (EU 65/2014 & EU 66/2014)

EAS Electric EMV72PGN	
Peso del horno	42kg
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Eléctrica
Volumen útil	72L
CE eléctrica, cavidad (Convencional)	1.06kWh/ciclo
CE eléctrica, cavidad (Aire forzado)	0.69kWh/ciclo
EEl Cavidad	81.9
Clase de eficiencia energética (A+++ to D)	A+

Nota

Todos los modos del horno descritos en las páginas 9 y 15 son funciones principales del horno.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de reparación de tres años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de la fabricación, incluyendo mano de obra y piezas de recambio. Para justificar la fecha de compra será obligatorio presentar la factura o ticket de compra. Las condiciones de esta garantía se aplican únicamente a España y Portugal. Si ha adquirido este producto en otro país, consulte con su distribuidor las condiciones aplicables.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

1. Mandos a distancia, gomas de admisión de desagüe, atranques y juntas de puertas, burletes.
2. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
3. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
4. Daños en piezas frágiles de cristal, cristal vitrocerámico, plásticos, manetas, cestillos, puertas o bombillas cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
5. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
6. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
7. Daños consecuenciales al aparato siempre que estos no hayan sido provocados por una avería interna de funcionamiento.
8. Mantenimientos o conservación del aparato: revisiones periódicas, ajustes y engrases.
9. Las averías que pueden sufrir los accesorios y complementos, adaptadores, cables externos, bolsas, recambios sueltos de todo tipo, lámparas, así como cualquier pieza considerada consumible por el fabricante.
10. Averías causadas por una instalación incorrecta o no legal, ventilación inadecuada, falta de toma de tierra en la vivienda, alteraciones de corriente, modificaciones inapropiadas o utilización de piezas de recambio no originales.
11. Electrodomésticos que se utilicen en aplicaciones industriales o para fines comerciales.
12. Electrodomésticos con número de serie ilegible o alterado.
13. Defectos o averías producidas como consecuencia de arreglos, reparaciones, modificaciones, o desarme de la instalación del aparato por el usuario o por un técnico no autorizado por el fabricante, o como resultado del incumplimiento manifiesto de las instrucciones de uso y mantenimiento del fabricante.
14. Durante el periodo de garantía es imprescindible conservar todos los manuales junto con el equipo. Si el equipo se vende, dona o regala, se debe entregar el manual y todos los documentos relacionados al nuevo usuario. Si alguno de estos se perdiera, no podrá ser reclamada su reposición.
15. Las averías que tengan su origen o sean consecuencia directa o indirecta de: contacto con líquidos, productos químicos y otras sustancias, así como de condiciones derivadas del clima o el entorno: terremotos, incendios, inundaciones, calor excesivo o cualquier otra fuerza externa, como insectos, roedores y otros animales que puedan tener acceso al interior de la máquina o sus puntos de conexión.
16. Daños derivados de terrorismo, motín, alboroto o tumulto popular, manifestaciones y huelgas legales o ilegales; hechos de actuaciones de la Fuerzas Armadas o de los Cuerpos de Seguridad del Estado en tiempos de paz; conflictos armados y actos de guerra (declarada o no); reacción o radiación nuclear o contaminación radiactiva; vicio o defecto propio de los bienes; hechos calificados por el Gobierno de la Nación como de "catástrofe o calamidad nacional".

El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para la mejora del producto. Cualquier modificación del manual se actualizará en nuestra página web, puede consultar la última versión.

Contents

3 SAFETY INFORMATION

- 5 Warning
 - 8 Causes of damage
-

9 INSTALLATION

10 OPERATING THE APPLIANCE

- 10 EMV72PGN
 - 10 Component
 - 11 Before using the appliance
 - 12 Types of heating
 - 13 Using your appliance
-

17 ACCESSORIES

19 ENERGY EFFICIENT USE

19 ENVIRONMENT

19 HEALTH

20 MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

22 Pyrolytic self-cleaning function

29 APPLIANCE DOOR

31 CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

34 CUSTOMER SERVICE

36 TIPS AND TRICKS

37 TYPICAL RECIPES

- 37 Cakes
 - 38 Bread & pizza
 - 39 Meat
-

39 TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1 ENERGY

40 EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

41 COOKING BY ECO MODE

41 DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

42 WARRANTY

SAFETY INFORMATION

Thank you for buying an EAS Electric Built-in Oven. Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

1. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. A disconnection incorporated in the fixed wiring is to be provided.
2. Fixed wiring insulation must be protected, for example, by insulating sleeving having an appropriate temperature rating.
3. Disconnection incorporated in the fixed wiring is in accordance with AS/NZS 3000
4. The appliance and its accessible parts become hot during use. Young children should be kept away.
5. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
7. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. Children being supervised not to play with the appliance. The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

8. Children shall not play with the appliance.
9. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass. A steam cleaner is not be used.
10. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
11. Excess spillage must be remove before cleaning.
12. Under cleaning conditions the surfaces may be get hotter than usual. The oven must be switched off before removing the guard and after cleaning, the guard must be replaced in accordance with instructions.
13. Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.
14. Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock .
15. Only use this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation.
16. Please always slide accessories into the cavity the right way round.
17. Above information is under the guidance of IEC 60335-1 / EN 60335-1 / IEC 60335-2-6 / EN 60335-2-6 .

WARNING

Risk of electric shock!

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians.
2. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sale service.
3. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
4. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
5. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of fire!

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Risk of injury!

1. Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Risk of burns!

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.

Risk of scalding!

1. The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.

2. When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
3. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

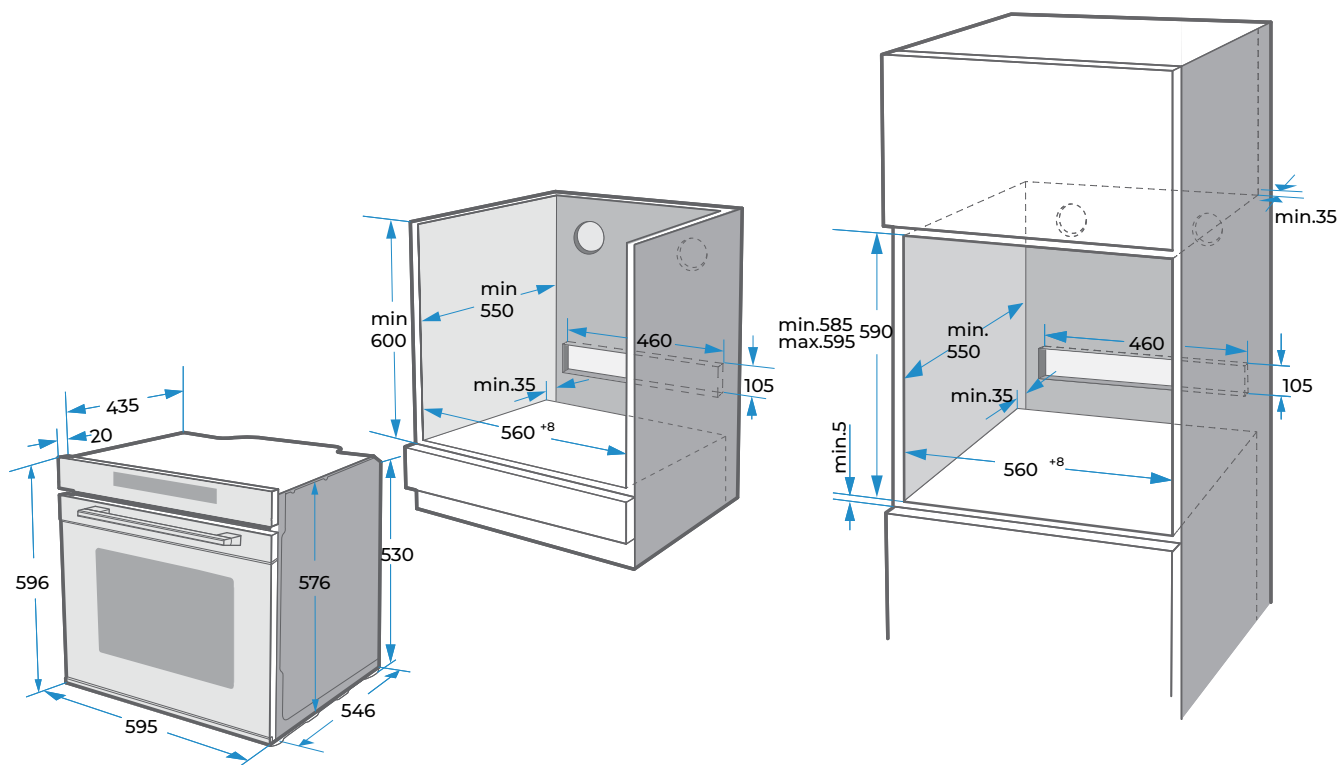
Hazard due to magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

Causes of Damage

1. **Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor:** do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. **Aluminum foil:** Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. **Silicone pans:** Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. **Water in a hot cooking compartment:** do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. **Moisture in the cavity:** Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. **Cooling with the appliance door open:** Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
7. **Fruit juice:** when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. **Extremely dirty seal:** If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
9. **Appliance door as a seat, shelf or worktop:** Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
10. **Inserting accessories:** depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
11. **Carrying the appliance:** do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
12. If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use "Defrost" mode.

INSTALLATION



To operate this appliance safe, please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions. Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty.

While doing the installation, please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges.

Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is.

Before turning on the appliance, please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance.

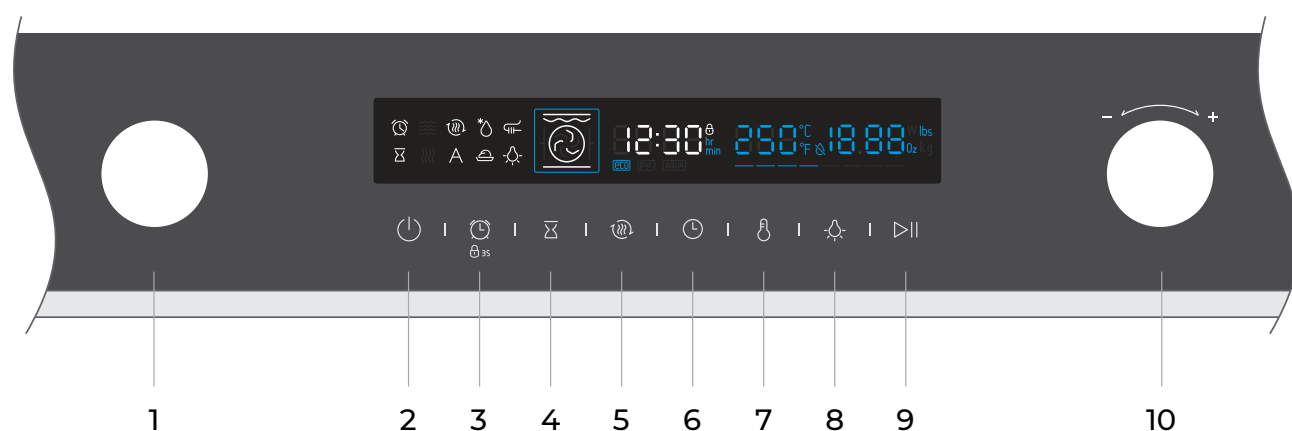
The dimensions attached are in mm.

It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary. Warning: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

OPERATING THE APPLIANCE

EMV72PGN

COMPONENT



1. Oven – Function	Turn this knob to change heating mode.
 2. ON / OFF	Switch on and off oven.
 3. Timer / Child-Proof Lock	Use timer function/use child-proof lock with 3s press
 4. End time	Set an end time to the cooking duration.
 5. Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
 6. Duration & Clock Setting	Set a duration time then select function & set clock in standby mode.
 7. Temperature Setting	Press to set temperature.
 8. Lamp ON / OFF	Switch on and off the lamp.
 9. Start / Pause	Start and pause the cooking process.
 10. Adjust	Change the adjustment values shown in the display.

BEFORE USING THE APPLIANCE

First using for the first time

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire.
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.
→ "Using Your Appliance" on page 10

Settings	
Heating Mode	
Time	2h

After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces.
3. Install the side-racks.

Setting the time

Before the oven can be used, the time should be set.

1. After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol , then you can set time of day in hours by turn right knob.
2. Touch clock symbol  again then you can set time in minutes by right knob.
3. Touch clock  symbol to finish the setting.

NOTE: The clock has a 24 hour display.

TYPES OF HEATING

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Types of Heating		Temperature	Use
	Conventional	30 ~ 250 °C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection	50 ~ 250 °C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	ECO	140 ~ 240 °C	For energy-saved cooking.
	Conventional + Fan	50 ~ 250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant Heat	150 ~ 250 °C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Double Grill + Fan	50 ~ 250 °C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	Double Grill	150 ~ 250 °C	For grilling flat items and for browning food.
	Pizza	50 ~ 250 °C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	Bottom Heat	30 ~ 220 °C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Defrost	—	For gently defrosting frozen food.
	Fermentation	30 ~ 45 °C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.

Types of additional function		Temperature	Use
	Pyrolytic Self-cleaning	Unadjustable	To heat up to a very high temperature. Residues will burn

Notes

1. To defrost big portions of food, it is possible to remove the side-racks and place the container on the cavity floor.
2. To warming tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes “Hot Air Grilling” and “Fan Heating” with temperature setting of 50°C are useful. “Hot Air Grilling” should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.
3. Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during “Fan Heating”, the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.

Caution

1. If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will be paused. Please be especially careful with the risk of burns.
2. Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat. To make the appliance cools down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterward.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.

USING YOUR APPLIANCE

Cooking with oven

1. After the oven has been electrically connected, turn the oven-function knob to select functions, turn the adjust knob the set cooking temperature.
2. Touch  symbol oven begins to work, if not, oven will back to clock after 10 minutes.
3. During the cooking process, you can touch  to cancel or  to pause it.

NOTE: After temperature setting, you can touch clock symbol  to set the cooking duration time, you can set it by turn adjust knob.

Quick preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. Then you select a function, touch the quick preheat symbol , the mark of quick preheat in the screen will light up. If this function can't quick preheat, then there will be a "beep", defrost, fermentation and "ECO" functions cannot be preheated quickly.

Set end time

1. Complete clock setting;
2. Touch the , set the hour bit through the right knob, press , set the minute bit through the right knob, and touch the  icon to complete the confirmation;
3. Turn the left knob to select the function; set the time and temperature through the right knob;

Notes

1. For example, when you set end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour, oven will heat up at 9 o'clock, and finish at 10 o'clock.
2. Probe, defrost and fermentation functions cannot enter the appointment function .

Change during cooking

During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by

oven-function or adjust knob. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed.

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by adjust knob.

After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed. During the cooking process with a finish time setting, you can't do any change.

When you want cancel the cooking process, please touch .

Notes

1. Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.
2. Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.

Caution!

After the appliance switched off, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.

Timer

You can use timer function by . When the time arrived, oven will give “beep” touch for remind.

At the first touch of , set timer by hours, then touch  again, set timer by minutes.

Touch  again, then the setting is finished.

You can set the timer before and during cooking process, but when you are selecting function and temperature, it's not available.

Childproof lock

Your appliance has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

When you give a long press for 3 seconds, childproof lock is activated. A long press for 3 seconds again the oven is unlocked.

You can activate and deactivate childproof lock when the oven is work or not. Give  a long press for 3 seconds you can switch on and off the childproof lock. When the childproof is on, there will be a  in the status bar.

DEMO WITH SABBAT MODE

Demo mode

Demonstration mode, with power-off saving data function. Power off saving function: for example, when the demo mode is set to on, power off and then on is still on. After the demonstration mode is turned on, the heating pipe does not work.

1. In standby mode, press and hold the " " key to enter the demonstration mode and display "off";
2. Turn the knob to the right to turn on the demonstration mode, display "off", turn the knob to the left to turn off the demonstration mode, display "on";

Note:

you can press the cancel key to exit the setting, or wait for 3 seconds to automatically exit the demo mode setting state and return to the standby state.

Sabbath mode

Sabbath mode has the function of power off saving data. Save cooking data every 25 minutes. If the power is cut off during operation, after power on again, the Sabbath mode will continue to run until the cooking time is 0, or press  key to return to the standby mode.

1. In standby mode, press and hold the fast preheating key for 3 seconds to enter sabbath mode, display "5A8". The time adjustment range is 24-80 hours.
2. Turn the knob to adjust the cooking time.
3. Press start key or start Sabbath mode automatically after 8 second.

Note:

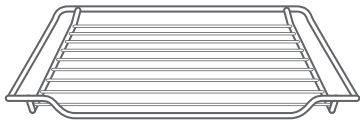
1. During operation, only the  key is valid, and other keys are invalid.
2. During the operation of sabbath mode, the furnace door is opened or closed, and the furnace light is not on.

ACCESSORIES

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



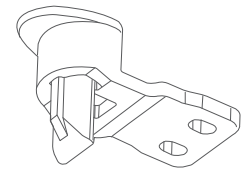
Wire Rack

For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.



Door Lock

Stop children opening the door and getting burn

You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.

Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

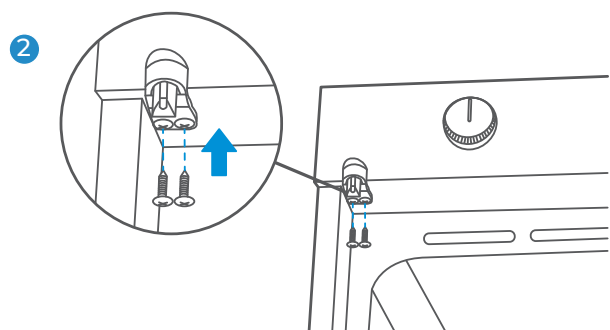
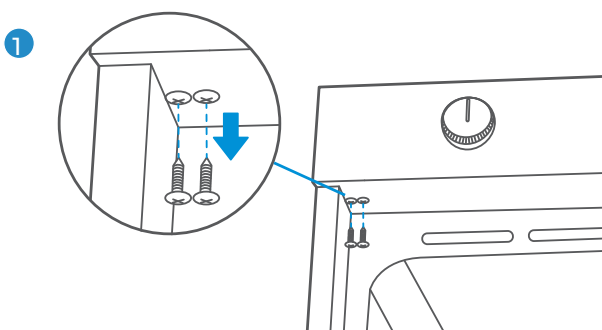
Note

The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

Doorlock installation

If your appliance is equipped with a door lock (depends on the actual machine), follow the steps below :

1. Loosen two screws at left bottom corner of control panel, as shown in picture 1 ;
2. Take out the doorlock from the accessory ,and fasten it with two screws at the bottom of control panel as shown in picture 2.
3. If the doorlock function is not necessary, just keep two screws in the panel without installing.

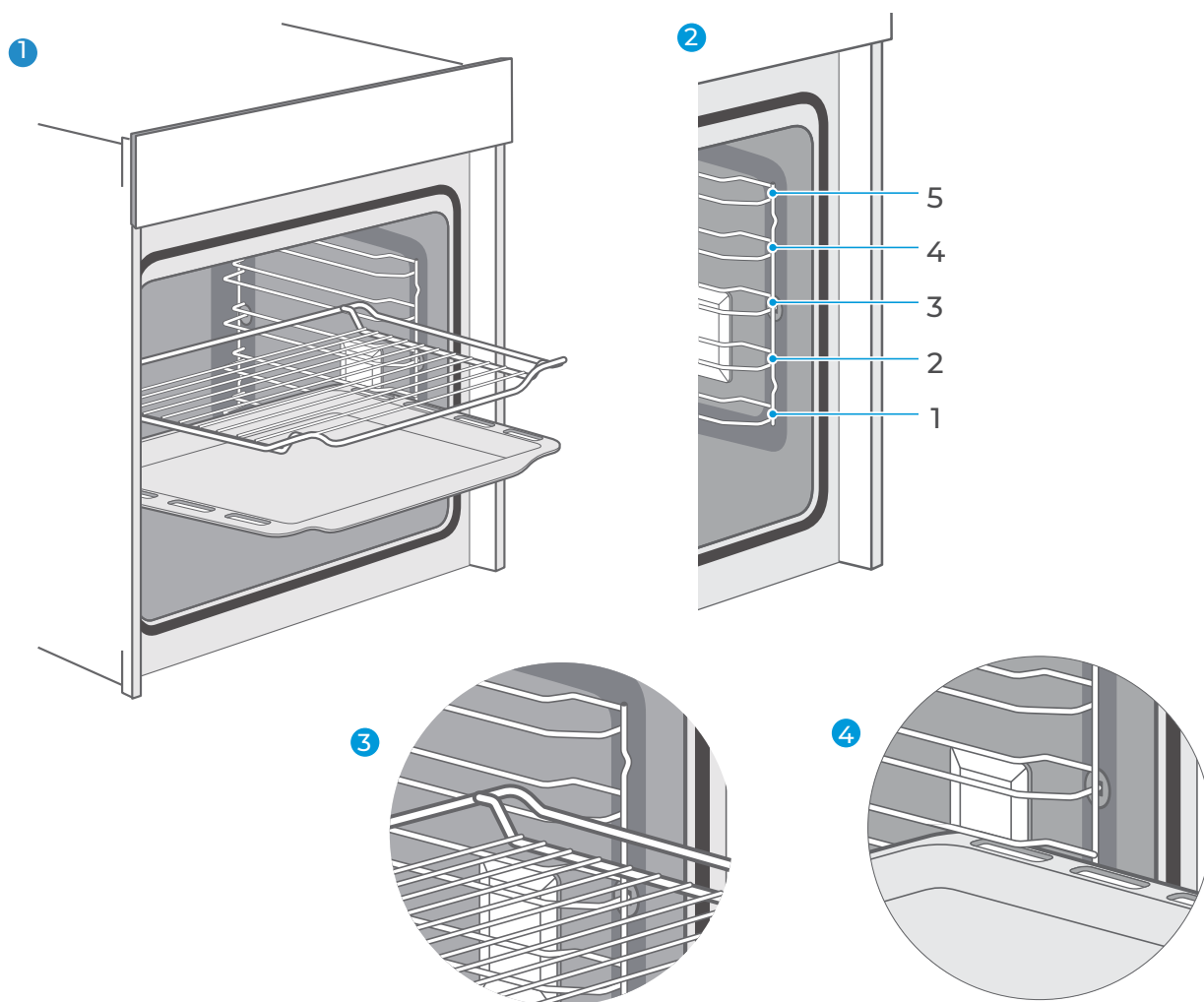


Inserting accessories

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

Notes

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round like the picture below.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



Tilt protection

Accessories can be approximately pulled halfway out until they lock in place. The locking function prevents accessories from tilting with the gravity of food and accessories themselves while they get pulled out. Accessories should be inserted into cavity correctly for the tilt protection. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture 1 and 3.

When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture 1 and 4.

ENERGY EFFICIENT USE

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process.
2. Do not open the door during the cooking & baking process. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to “Lamp” (Without change the temperature setting)
3. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
4. Use “Fan Heating”, whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C.
5. You can cook and bake using “Fan Heating” on more than one level at the same time. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
6. Do not preheat the empty oven, if it is not required.
7. If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching off the indicator light the first time.
8. Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor.
9. Use the timer and or a temperature probe whenever possible.
10. Use dark mat finish and light weighted baking molds and containers.
11. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.

ENVIRONMENT



The european directive 2012/19/UE on wasted electrical and electronic equipments (WEEE), requires that household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you disposed of the appliances, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

HEALTH

Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.

Tips

1. Use short cooking times.
2. Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
3. Bigger portions have less acrylamide.
4. Use “Fan Heating” mode if possible.
5. French fries: Use more than 450g per tray, place them evenly spread and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

Cleaning Agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

1. Harsh or abrasive cleaning agents.
2. Cleaning agents with a high alcohol content.
3. Hard scouring pads or cleaning sponges.
4. High-pressure cleaners or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Tip

Highly recommended cleaning and care products can be purchased through specialized retailers.

Observe the respective manufacturer's instructions.

Area	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Plastic	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Painted surfaces	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.

Area Appliance exterior		Cleaning
Door panels		Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.
Door handle		Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces		Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Glass cover for the interior lighting		Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.
Door seal Do not remove		Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Accessories		Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.
Rails		Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Pull-out system		Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.
Meat thermometer		Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.

Notes

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

Pyrolytic self-cleaning function

Your appliance is equipped with "Pyrolytic Self-cleaning" mode. You can use this mode to clean the cooking compartment effortlessly.

The cooking compartment is heated up to a very high temperature. Residues from roasting, grilling and baking will burn. For now we only provide one cleaning setting for your safety, the temperature and operating time can not be adjusted with this operating mode.

Notes

For your safety, the cooking compartment locks door automatically. It cannot be opened until the temperature reduces to a section which is relatively safe. The interior lighting re-mains off during cleaning.

WARNING

Risk of burns!

1. The cooking compartment becomes extremely hot during the pyrolytic mode. Never open the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children, disabled and old people without self-care ability away from the appliance.
2. The appliance will become very hot on the outside during the cleaning function. Never touch the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children, disabled and old people without self-care ability away from the appliance.

Risk of harm to health!

Pyrolytic mode heats up the cooking compartment to a very high temperature so that remnants left over from roasting, grilling, baking and so on will burn off. This process releases vapours, which can irritate the mucous membranes. While the cleaning function is running, keep the kitchen well ventilated. Do not remain in the room for long periods. Keep children, pets away and always follow manual's or professional's instructions.

Before starting the pyrolytic mode

Caution!

1. Remove accessories and cookware including pull-out rails from the cooking compartment before running the pyrolytic mode. No excess spillage allowed to be retained in the cavity. By doing this will you not only ensure that you achieve good cleaning results throughout the entire cooking compartment but also ensure that accessories can meet the requirement of long service life.
2. Before starting the cleaning function, remove the worst of the food remnants manually.
3. Clean the inside of the appliance door and along the edges of the cooking compartment in the area around the seal. Do not scrub or remove the seal.
4. While doing these operations , make sure that the oven switched off.

WARNING

Risk of fire!

1. A large number of food remnants, fat and meat juices may catch fire when pyrolytic mode is in progress. Before you start the cleaning function, always remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment. Do not use pyrolytic mode for cleaning accessories.
2. The appliance will become very hot on the outside during pyrolytic mode. Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle. Do not place anything against the front of the appliance. Keep children away from the appliance.
3. If the door seal is damaged, a large amount of heat will be generated around the door. Do not scrub or remove the seal. Never operate the appliance if the seal is damaged or missing.

Risk of serious harm to health!

The appliance becomes very hot when pyrolytic mode is in progress. The coating on baking trays and tins is destroyed and noxious gases are released. Never clean baking trays or baking tins using pyrolytic mode. In general, you must not use pyrolytic mode for cleaning accessories.

Setting pyrolytic self-cleaning mode

1. Switch on the oven by pressing the button .
2. Select the "Pyrolytic" operating mode by pressing .

When the function area is changed to an icon shows , it means pyrolytic mode.

3. Check if all the accessories and foods are removed , get the door well closed.
4. Press the "Start/stop" button  to start the cleaning operation.

Ventilate the kitchen when the cleaning function is running.

The cooking compartment locks the door shortly after operation starts. The cooking compartment cannot be opened until the temperature reduces to a section which is relatively safe.

Pyrolysis mode end signal

An audible signal sounds continuously and the oven stops heating. It means pyrolytic mode gets finished. You can press the  to turn off the sounds, or the sounds button will turns off automatically later.

Furnace door cannot be opened

Once the pyrolysis mode is activated, the oven will automatically lock and the furnace door cannot be opened.

Adjusting the cleaning setting

Once cleaning starts, you cannot change any setting expect pausing and stopping.

Once the pyrolytic mode has finished

Once the cooking compartment has cooled down, use a damp cloth to wipe off the ash that has been left behind in the cooking compartment and around the appliance door.

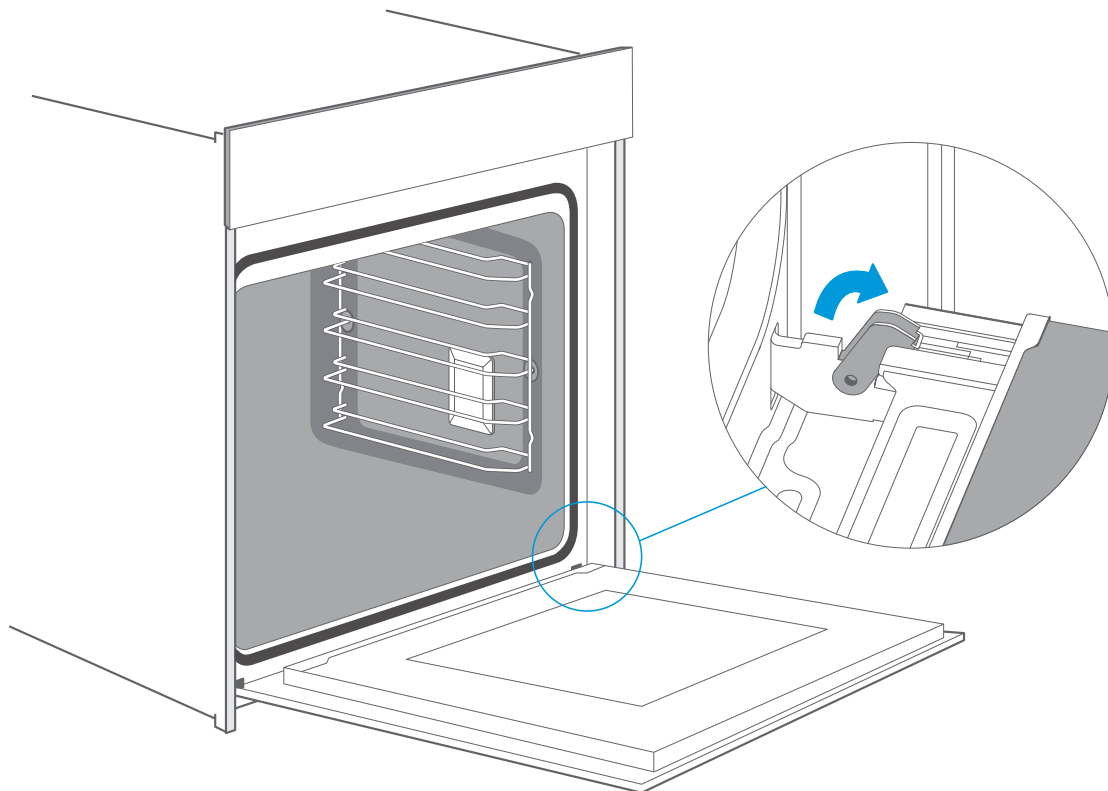
After cleaning, the guard must be replaced in accordance with instructions.

Notes

1. During the pyrolytic mode, the frame on the inside of the appliance may discolour. This is normal and does not affect performance. The discolouration can be removed with the help of stainless-steel cleaning agent.
2. Bad soiling may cause white deposits to remain on the enamel surfaces. This is residues from the food and is harmless. It does not affect performance. You can remove these residues using lemon juice or other kinds of cleaning agents if needed.

Removing the appliance door

1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

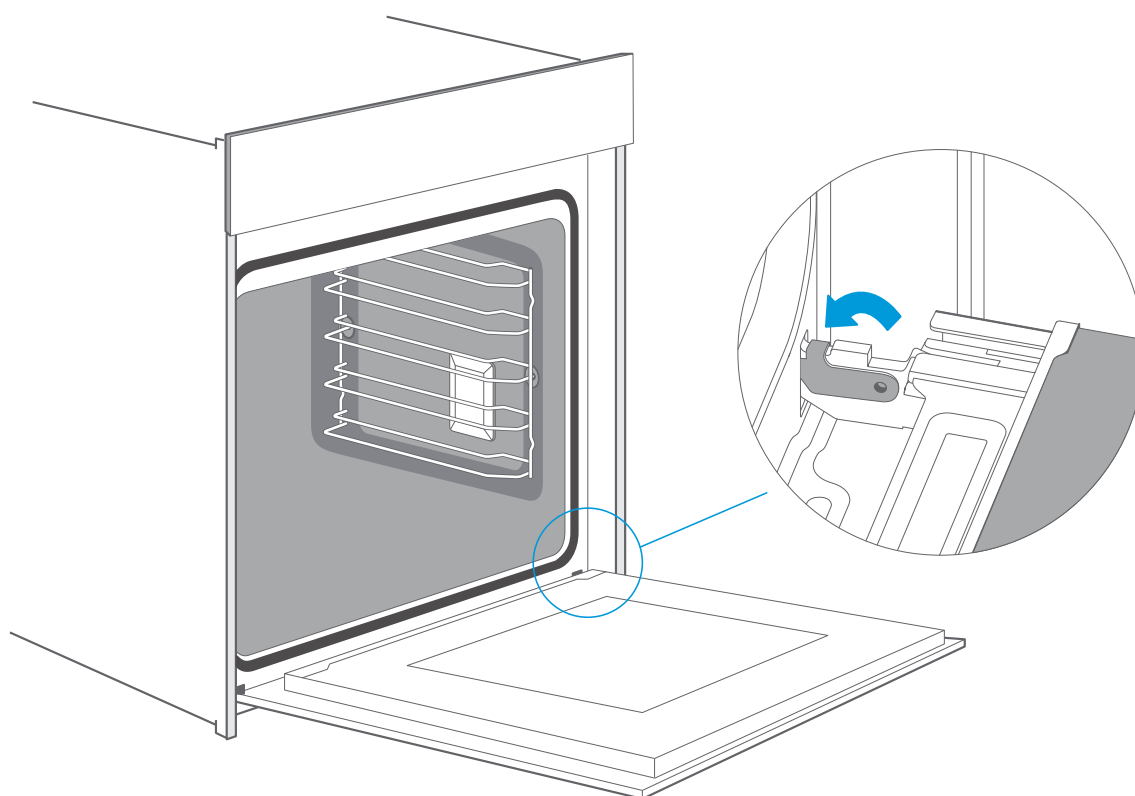
1. When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity.

Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check that the hinges are inserted into the holes right.

2. Open the appliance door fully. While opening the appliance door, you can make another check if the hinges are onto the right position. If you make the fitting wrong, you will not be able to make the appliance door fully opened.

Fold both locking levers closed again.

3. Close the cooking compartment door. By the same time, we warmly recommend you to check one more time, if the door is onto the right position and if the ventilation slots are not half-sealed.

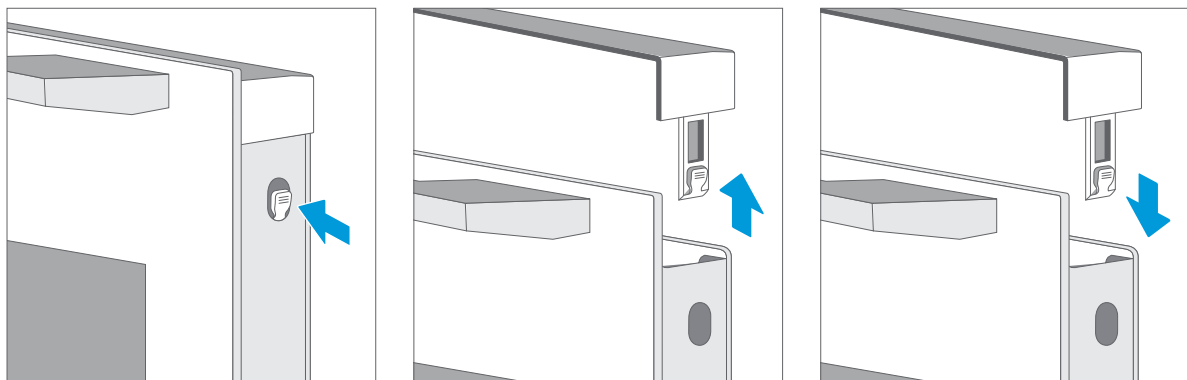


Removing the door cover

The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover.

Remove the appliance door like instructed above.

1. Press on the right and left side of the cover.
2. Remove the cover.
3. After removing the door cover, the rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning. When the cleaning of the appliance door has finished, put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.
4. Fitting the appliance door and close it.



Caution!

While the appliance door is well installed, the door cover can also be taken off, by this time.

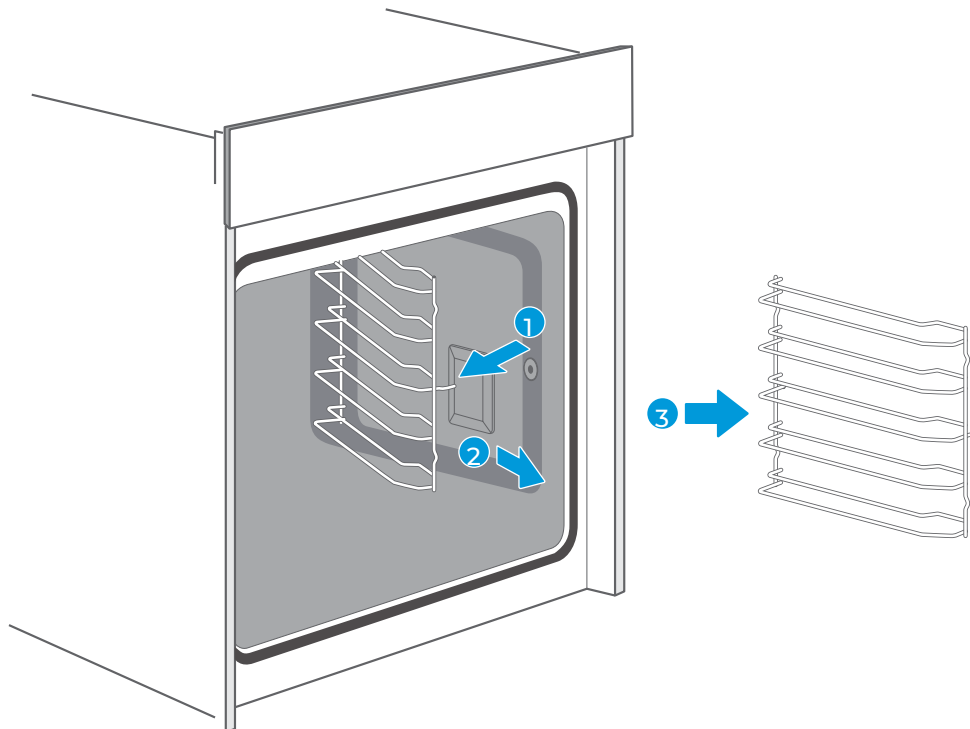
1. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
2. As removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. The hinges can be easier to be moved when closing the door and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Because of the 2 points above, we strongly recommend you not to remove the door cover unless the appliance door removed. Damage caused by incorrect operation is not covered under warranty.

Rails

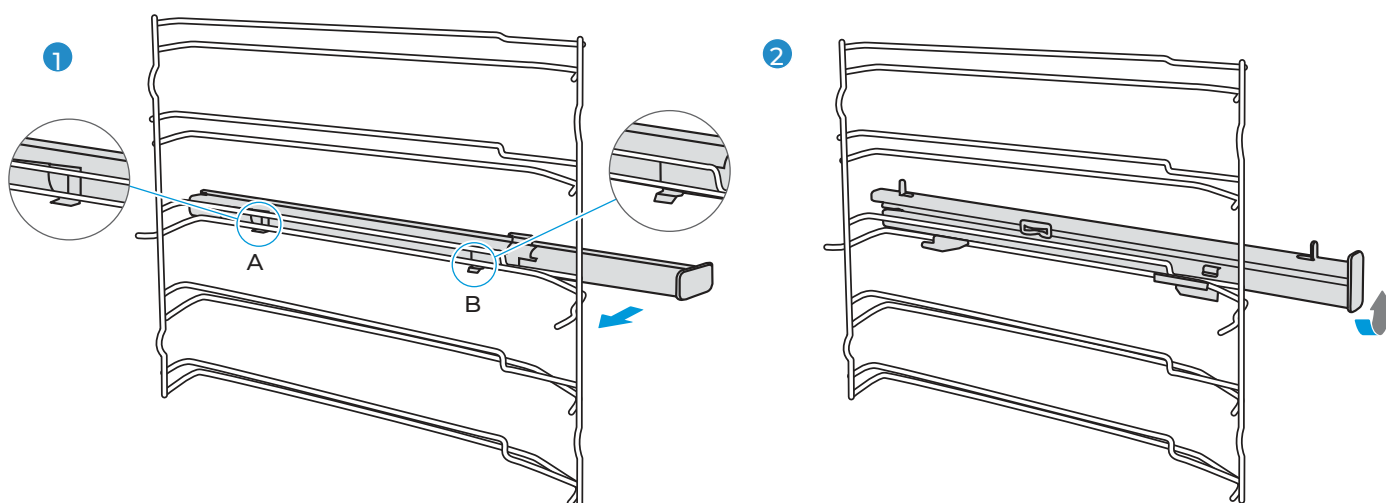
When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time.

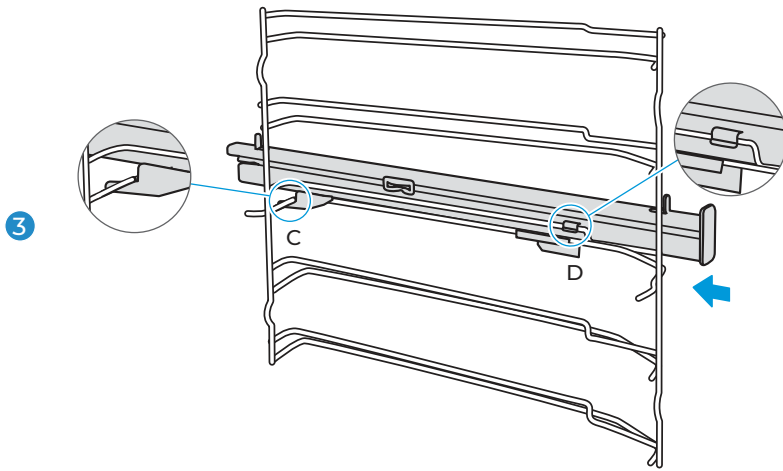
1. Pull the front part of the side rails horizontally to the opposite direction until the feature gets out; Later on you can remove the shelves out like the picture below. into the holes of cavity rightly first of all, then insert the feature back into To put the side rails back to the cavity, to make the back part of the shelves insert the cavity.



Fix the telescopic runners (take the left side for example same for right side)

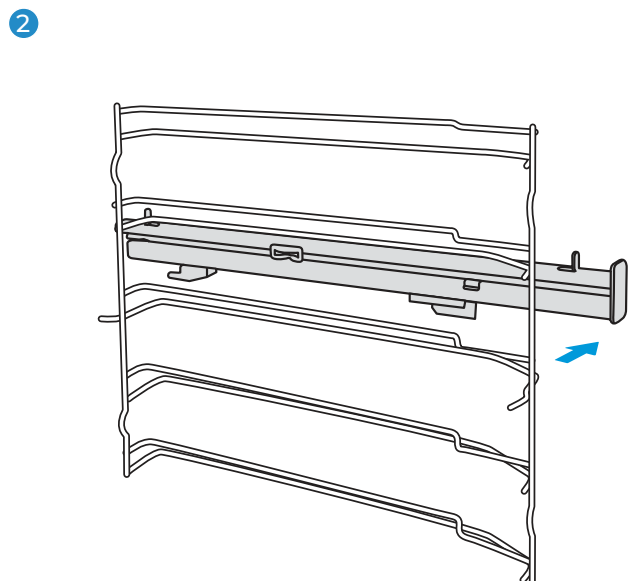
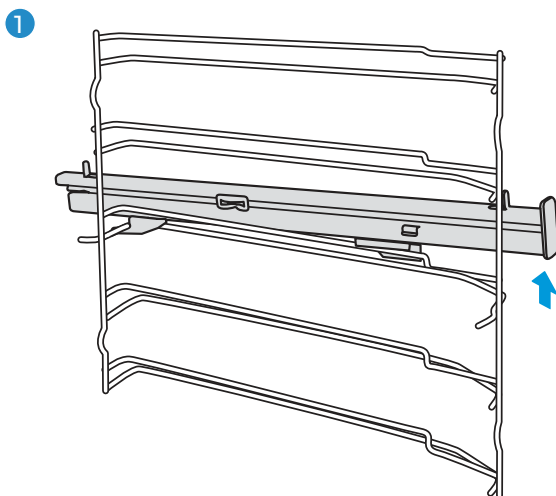
1. Put the point A and B of the telescopic runners horizontally on the outer wire.
2. Rotate the telescopic runners anti-clockwise (clockwise for right side) by 90 degrees.
3. Push forward the telescopic runners, make the point C buckled onto the lower wire and the point D buckled onto the upper wire.





Remove the telescopic runners (take the left side for example same for right side)

1. Lift up one end of the telescopic runners hard.
2. Lift up the whole telescopic runners and remove backward.

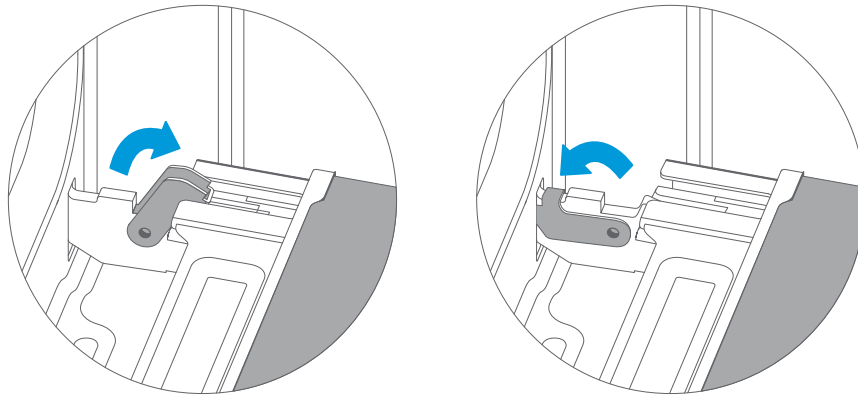


APPLIANCE DOOR

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it.

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. The appliance door hinges each have a locking lever.

When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.



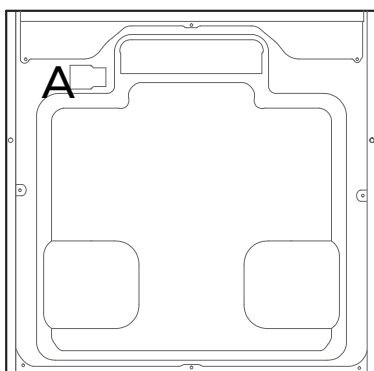
Warning – Risk of injury!

1. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully
2. open. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

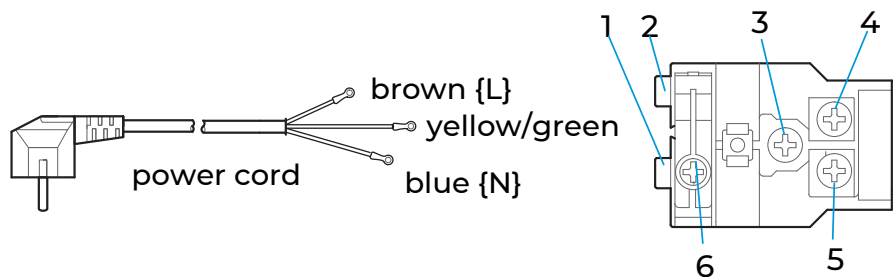
Change the power cord

Position A show the terminal box position on the back of the back outer case and it's closed.

- Steps:
- a. cut off the power, use small flat screwdriver to open two snap 1, 2.
 - b. use Phillips screwdriver to take off screws 3, 4, 5 and 6.
 - c. change the new power cord, fix the yellow/green wire on 3, brother wire on 4, blue wire on 5.
 - d. twist screw 6 closed the terminal box cover finish the changing.



back outer case



terminal box

CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself. You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instructions for preparation at the end of the operating manual.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe .		A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.

Uneven browning	The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the select-ed oven function. When use radiant heat, such as "Top & Bottom Heating" mode, use mat finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn't turn on	The lamp needs to be replaced.

Warning-Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot off the power.

Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, it must be replaced. Heat-resistant, 25 watt, 230 V halogen lamps are available from the after-sales service or specialist retailers.

When handling the halogen lamp, use a dry cloth. This will increase the service life of the lamp.

WARNING

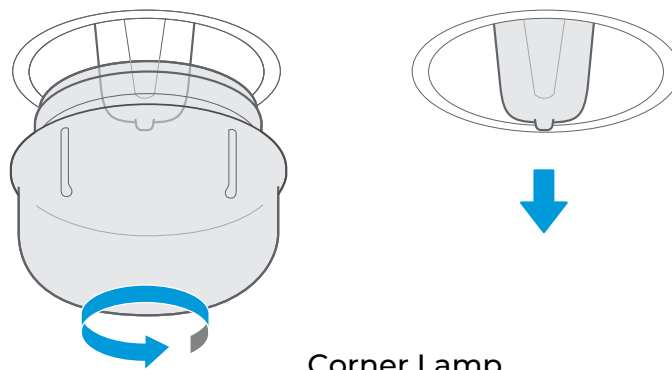
Risk of electric shock!

When replacing the lamp, the lamp socket contacts are live. Before replacing the lamp, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

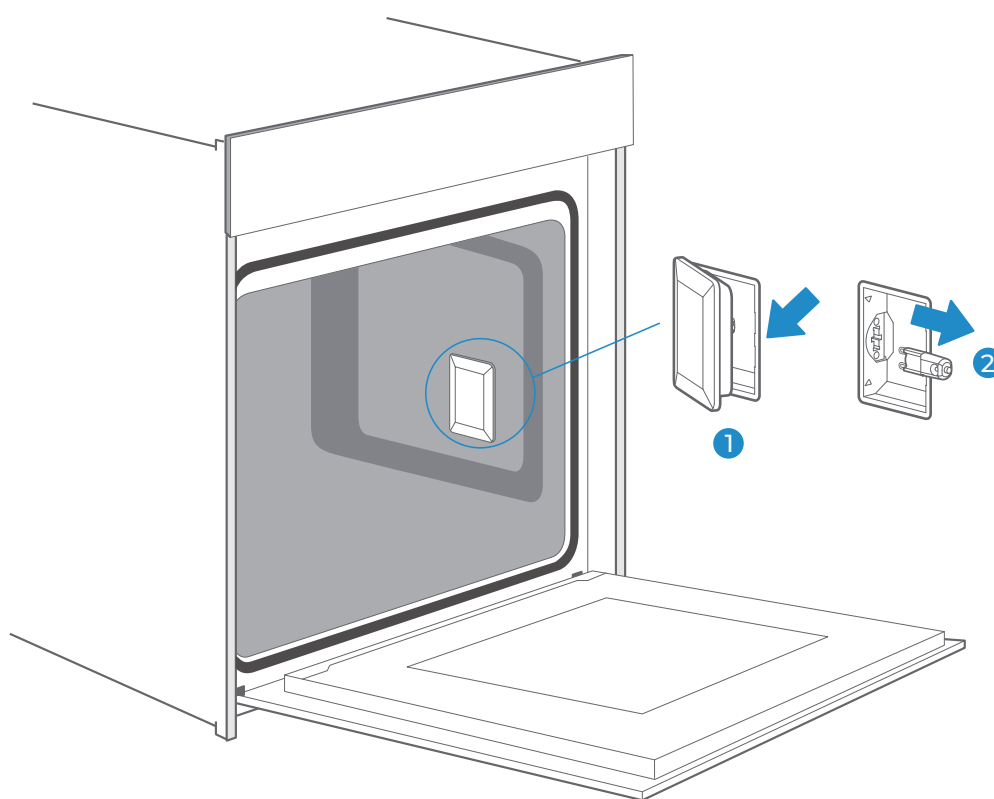
Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

1. Place a towel in the cold cavity to prevent damage.
2. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it (Corner lamp); Pull the lateral grid out and then pry the glass cover off slightly by a tool with a flat head (Lateral lamp).
3. Pull out the lamp – do not turn it.
4. Assemble the glass cover back in.
5. Remove the towel and switch on the circuit breaker to see if lamp switches on.
6. For the lateral lamp , if it works well after the replacement , please remember to put the lateral grid back.



Corner Lamp



Lateral Lamp

Glass cover

If the glass cover of the halogen lamp is damaged, it must be replaced. You can obtain a new glass cover from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.

CUSTOMER SERVICE

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution. Please contact the dealer where you by this appliance. When calling us, please give the model number and S/N so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

Model: EMV72PGN
Rated voltage: 220-240V~
Rated frequency: 50Hz-60Hz
Electric power: 3.2 kW
Company: EAS ELECTRIC SMART TECHNOLOGY S.L.
03370 Redován (Alicante, ESPAÑA)



S/N:XXXXXXXXXXXXX

To save time, you can make a note of the model of your appliance and the telephone number of the aftersales service in the space below, should it be required.

MAINTENANCE CARD

Model number	Purchasing date
Serial number	Purchasing store

Warning

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

Note

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Above, thank you again for buying your EAS Electric Built-in Oven, and we wish that our appliance will bring you delicious food and happy life.

TIPS AND TRICKS

You want to cook your own recipe	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring	Do not grease the outer ring of the spring form
The cake is too brown at the top	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time)
The food is good looking but the humidity inside is too high	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe
The browning is uneven	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the "Top & Bottom Heating" mode on one level.
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.

Which kind of baking ware can be used?	Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.
How to use the grill function?	Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food.
How to keep clean the oven during grilling ?	Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.
The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.	It is a normal operation and depends on the temperature setting.
How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?	Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.
What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?	The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also "Condensing water during baking" for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.

TYPICAL RECIPES

CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	2	Conventional with Fan	170	50
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	1	Conventional	140	70
Sponge Cake with Fruits in a round Form	Round form	1	Conventional with Fan	150	50
Sponge Cake with Fruits on a Tray	Tray	1	Conventional	140	70
Raisins Brioche Muffins (Yeast Cake)	Muffin form	2	Conventional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (with Yeast)	Tray	1	Conventional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	1	Conventional with Fan	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Water Sponge Cake (6 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Water Sponge Cake (4 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Water sponge Cake	Spring form	1	Convention	160	35
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	2	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Hefezopf (Callah)	Tray	2	Conventional with Fan	150	40

CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Small Cakes 20	Tray	2	Convention	150	36
Small Cakes 40	Tray	2+4	Convention	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Butter Yeast Cake	Tray	2	Conventional	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Shortbread	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Shortbread 2 Trays	Tray	2+4	Conventional with Fan	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Vanilla Cookies	Tray	2	Conventional	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Vanilla Cookies	Tray	2+4	Conventional with Fan	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00
BREAD	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
White Bread (1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
White Bread (1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional with Fan	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thin)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional with Fan	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Bread	Tray	1	Convention	190	p.h.t.:9:00 b.t.:30:00

Note : p.h.t means preheat time, b.t. means baking time.

MEAT	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Beef Tender Loin 1,6 KG	Tray	2	Double Grill with fan	180	55
Meatloaf 1 kg Meat	Tray	1	Conventional	180	75
Chicken 1 kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Double Grill with fan	180	50
Fish (2,5 kg)	Tray	2	Conventional	170	70
Ribs Tomahawk Cooked B.T.	Tray	3	Convention	120	85
Pork Roast of the neck (1,2kg)	Tray	1	Convention	160	82
Chicken 1,7kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Convention	180	78

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPES	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform Φ26cm		170	1	30-35	No
Sponge cake	Springform Φ26cm		160	1	30-35	No
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Small cake	1 tray		150	2	40-50	Yes
Small cake	2 trays		150	L2&L4	30-35	Yes
Cheese cake	Springform Φ26cm		150	1	70-80	No
Apple pie	Springform Φ20cm		170	1	80-85	No
Apple pie	Springform Φ20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	1	30-35	Yes
Bread	1 tray		190	1	30-35	Yes

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPES	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
chicken	Rack & tray		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

1. In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the Chicken after 30 min. to the top side.
2. Use a dark, frosted mold and place it on the rack.
3. Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
4. Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.
5. If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water.
6. The burger patties should be turned around after 2/3 of the time.

ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

Please note the following information:

1. The measurement is carried out in the “ECO” mode to determine the data regarding the forced air mode and the label-class.
2. The measurement is carried out in the “Top & Bottom Heating” mode to determine the data regarding the conventional mode.
3. During the measurement only the necessary accessory is in the cavity. All other parts have to be removed.
4. The oven is installed as described in the installation guide and placed in the middle of the cabinet.
5. It is necessary for the measurement to close the door like in the household, even when the cable disturbs the sealing function of the gasket during the measurement. To make sure that there are no negative effects regarding the disturbed sealing due to the energy data, it is necessary to close the door carefully during the measurement. It may be required to use a tool to guarantee the sealing of the gasket like in the household, where no cable disturbs the sealing function.
6. The determination of the cavity volume carried out for the usage “Defrost” as described on page 14. To ensure an efficient use of the oven, all accessories including side-racks are removed.

COOKING BY ECO MODE

ECO mode is heat by bottom and ring heater, with this mode you can save energy during cooking.

RECIPES	Accessories	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Challah	1 tray	180	1	45-50	No
Pork Roast	1 tray	200	1	80-85	No
Clafouti Cherry Cake	Round form	200	1	55-60	No
Beef Roast 1.3kg	1 tray	200	1	80-85	No
Brownies	Rack and glass plate	180	1	55-60	No
Potato Gratin	Rack and round plate	180	1	65-70	No
Lasagne	Rack and glass plate	180	1	75-80	No
Cheese Cake	Springform Φ 20cm	160	1	80-90	No

DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

EAS Electric EMV72PGN	
Mass of the Oven	42kg
No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72L
ECElectric, cavity (Conventional)	1.06kWh/cycle
ECElectric, cavity (Forced Air)	0.69kWh/cycle
EElCavity	81.9
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A+

Note

All oven modes described on Page 9 and 15 are main functions of the oven.

WARRANTY CONDITIONS

This appliance is guaranteed for three years from the date of sale against all manufacturing defects, including labour and spare parts. In order to justify the date of purchase, it will be compulsory to present the invoice or purchase receipt. The conditions of this warranty apply only to Spain and Portugal. If you have purchased this product in another country, please consult your distributor for the applicable conditions.

WARRANTY EXCLUSIONS

1. Remote controls, drain intake rubbers, dockings and door seals, weather stripping.
2. Damage to enamels, paints, nickel plating, chrome plating, oxidation or other types of aesthetic parts or components that do not affect the internal functioning of the appliance.
3. Damage to wear parts due to use, corrosion or oxidation, whether caused by normal use of the appliance or accelerated deterioration due to unfavorable environmental or climatic circumstances. Not suitable for outdoor use.
4. Damage to fragile pieces of glass, glass ceramic, plastics, handles, baskets, doors or light bulbs when their failure or breakage is not attributable to a manufacturing defect.
5. Faults produced by fortuitous causes or accidents of force majeure, or as a consequence of abnormal, negligent or inappropriate use of the device.
6. Civil liabilities of any nature.
7. Consequential damage to the appliance as long as it has not been caused by an internal malfunction.
8. Maintenance or upkeep of the appliance: periodic reviews, adjustments and greases.
9. Faults that accessories and complements, adapters, external cables, bags, spare parts of all kinds, lamps, as well as any part considered consumable by the manufacturer, may suffer.
10. Faults caused by incorrect or illegal installation, inadequate ventilation, lack of grounding in the home, power disturbances, inappropriate modifications or use of non-original spare parts.
11. Appliances used in industrial applications or for commercial purposes.
12. Appliances with illegible or altered serial number.
13. Defects or breakdowns produced as a result of fixes, repairs, modifications, or disassembly of the installation of the device by the user or by a technician not authorized by the manufacturer, or as a result of manifest non-compliance with the manufacturer's instructions for use and maintenance.
14. During the warranty period it is essential to keep all manuals together with the equipment. If the equipment is sold, donated or given away, the manual and all related documents must be given to the new user. If any of these are lost, their replacement cannot be claimed.
15. Faults that have their origin or are a direct or indirect consequence of: contact with liquids, chemicals and other substances, as well as conditions derived from the climate or the environment: earthquakes, fires, floods, excessive heat or any other external force, such as insects, rodents and other animals that may have access to the interior of the machine or its connection points.
16. Damages derived from terrorism, riot or popular tumult, legal or illegal demonstrations and strikes; facts of actions of the Armed Forces or the State Security Forces in times of peace; armed conflicts and acts of war (declared or not); nuclear reaction or radiation or radioactive contamination; vice or defect of the goods; facts classified by the Government of the Nation as "national catastrophe or calamity".

Design and specifications are subject to change without notice
for product improvement. Any changes to the manual will be
updated on our website, you can check the latest version.

Contenu

3	INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
5	Avertissement
8	Causes de dommage
9	INSTALLATION
10	FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL
10	EMV72PGN
10	Composants
11	Avant d'utiliser l'appareil
12	Types de cuisson
13	Utilisation de l'appareil
17	ACCESSOIRES
19	ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
19	ÉLIMINATION DES DÉCHETS
19	SANTÉ
20	ENTRETIEN DE L'APPAREIL
22	Fonction autonettoyante avec pyrolyse
29	PORTE DE L'APPAREIL
31	RÉVISION DE L'APPAREIL
34	SERVICE TECHNIQUE
36	CONSEILS
37	RECETTES TYPIQUES
37	Gâteaux
38	Pain et pizza
39	Viande
39	TESTS SELON LA NORME EN 60350-1
40	EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE SELON LA NORME EN 60350-1
41	CUISSON EN MODE ECO
41	DONNÉES TECHNIQUES (EU 65/2014 & EU 66/2014)
42	GARANTIE COMMERCIALE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Nous vous remercions d'avoir acheté votre appareil EAS Electric. Avant de déballer l'appareil, veuillez lire attentivement ces instructions afin de vous assurer que vous disposez de toutes les informations nécessaires pour utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité. Nous vous recommandons de conserver le manuel d'instruction et d'installation pour vous y référer ultérieurement ou pour de futurs utilisateurs.

1. Un moyen de déconnexion doit être incorporé dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
2. Le câblage fixe doit être protégé par un manchon isolant ayant la cote thermique appropriée.
3. La déconnexion à appliquer sur le câblage fixe doit être conforme à la norme AS/NZS 3000.
4. L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Gardez les enfants hors de portée du four.
5. Évitez tout contact avec les éléments chauffants à l'intérieur du four, qui peuvent être très chauds.
6. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus.
7. Les enfants de moins de 8 ans doivent avoir l'appareil hors de leur portée, sauf s'ils sont surveillés en permanence. Ils doivent également être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions.

8. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
9. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car vous risqueriez de rayer la surface et de briser le verre. N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.
10. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
11. Si des taches d'aliments se sont répandues sur la surface du four, retirez-les avant de le nettoyer.
12. Pendant le processus de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude si le four est allumé.
13. Assurez-vous que le four est éteint avant de retirer les protections, et remettez-les en place comme indiqué une fois le nettoyage terminé.
14. Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé après le déballage et ne le branchez pas s'il est endommagé. Les appareils électriques sans fiche ne doivent être installés que par un professionnel qualifié. Les dommages résultant d'une connexion incorrecte ne seront pas couverts par la garantie.
15. Vérifiez que le four est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique.
16. Utilisez cet appareil uniquement à l'intérieur. Il ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments et de boissons et doit être surveillé pendant son fonctionnement.
17. Insérez toujours les accessoires dans la cavité du four dans le bon sens.
18. Toutes les informations ci-dessus sont conformes à la norme IEC 60335-1 / EN 60335-1 / IEC 60335-2-6 / EN 60335-2-6.

AVERTISSEMENTS

Risque de choc électrique

1. Les réparations incorrectes constituent un danger et ne doivent être effectuées que par des techniciens de service agréés. En cas de panne, débranchez l'appareil ou déconnectez l'interrupteur d'alimentation du boîtier électrique et contactez le technicien de maintenance.
2. L'isolation des câbles peut fondre s'ils sont en contact avec des parties chaudes de l'appareil. Ne laissez jamais les fils toucher ces parties.
3. N'utilisez pas de nettoyeurs à haute pression ou à vapeur, car ils présentent un risque d'électrocution.
4. Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique, ne le branchez donc pas si vous détectez un défaut. Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil et contactez un technicien de maintenance.

Risque d'incendie

1. Ne stockez jamais d'objets combustibles à l'intérieur du four, car ils pourraient provoquer un incendie. N'ouvrez pas la porte du four s'il y a de la fumée à l'intérieur; débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. L'ouverture de la porte du four crée un courant d'air, ce qui peut amener le papier parchemin à entrer en contact avec l'élément chauffant et à s'enflammer. Ne posez pas de papier libre sur les accessoires pendant le préchauffage, soutenez-les toujours avec une assiette ou un plat de cuisson. Ne recouvrez que la surface nécessaire de papier sulfurisé et ne le laissez pas déborder sur les accessoires.

Risque de blessures

1. Si le verre de la porte de l'appareil est rayé, cela peut entraîner une fissure. N'utilisez pas de grattoirs, de détergents ou de produits de nettoyage très forts ou abrasifs.
2. Gardez vos mains loin des charnières et des ouvertures de la porte lorsque vous ouvrez et fermez les portes, car vous pourriez vous coincer les doigts.

Risque de brûlures

1. L'appareil devient très chaud. Ne touchez jamais les surfaces intérieures du four ou les éléments chauffants.
2. Laissez l'appareil refroidir.
3. Gardez les enfants à une distance sûre.
4. Les accessoires et les composants du four deviennent très chauds. Utilisez toujours des gants ou des moufles lorsque vous retirez des accessoires ou des ustensiles de la cavité.
5. La vapeur d'alcool peut s'enflammer à l'intérieur de la cavité pendant qu'elle est en fonctionnement. Ne faites jamais cuire des plats contenant de grandes quantités d'alcool. N'utilisez que de petites quantités de boissons à forte teneur en alcool et ouvrez la porte du four avec précaution.

Risque de brûlure par vapeur

1. Les parties accessibles deviennent très chaudes pendant le fonctionnement, ne les touchez pas avant qu'elles ne deviennent chaudes. Gardez les enfants à une distance sûre.

2. Lorsque vous ouvrez la porte du four, de la vapeur chaude peut s'échapper, et peut ne pas être visible, en fonction de sa température. Ne vous approchez pas trop près du four lorsque vous ouvrez la porte, et faites-le avec précaution, en vous assurant que les enfants ne sont pas à proximité.
3. Si de l'eau est introduite dans la cavité lorsque le four est chaud ou en fonctionnement, de la vapeur chaude peut être produite. Ne versez jamais d'eau à l'intérieur du four chaud.

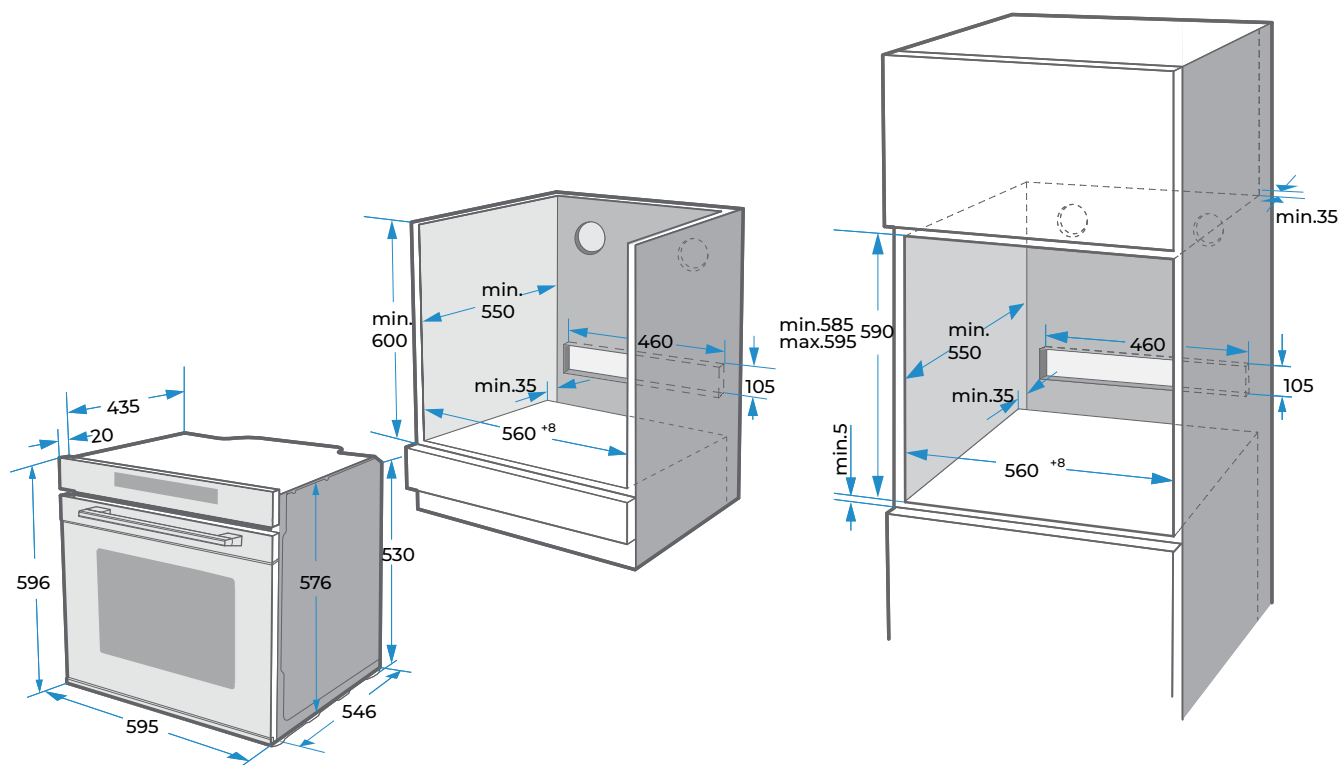
Risque lié aux champs magnétiques

Le panneau de commande et les éléments de commande utilisent des aimants permanents qui peuvent affecter les implants électroniques tels que les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les personnes portant de tels implants doivent se tenir à une distance minimale de 10 cm du panneau de commande.

Causes des dommages

1. **Accessoires, papier d'aluminium, papier végétal ou ustensiles dans le fond de la cavité:** ne placez rien sur le fond de la cavité et ne le recouvrez d'aucun type de papier d'aluminium ou de papier végétal. Si vous placez un récipient sur la base de l'appareil dont la température est supérieure à 50°C, la chaleur s'accumulera et endommagera l'émail.
2. **Papier d'aluminium:** Si vous insérez du papier d'aluminium dans la cavité, il ne doit pas toucher la porte vitrée, sinon il peut provoquer une décoloration permanente de la porte vitrée.
3. **Récipients en silicone:** n'utilisez pas de moules, de récipients ou d'accessoires contenant du silicone, sous peine d'endommager le capteur du four.
4. **De l'eau dans la cavité chaude:** Ne versez pas d'eau dans la cavité lorsqu'elle est chaude. Cela peut provoquer de la vapeur, et le changement de température endommage l'émail.
5. **Humidité dans la cavité:** si de l'humidité est présente à l'intérieur du four pendant une période prolongée, il peut en résulter de la corrosion. Laissez sécher l'appareil après utilisation, ne conservez pas d'aliments humides dans la cavité fermée pendant une longue période et ne l'utilisez pas comme espace de stockage des aliments.
6. **Refroidissement avec la porte du four ouverte:** après avoir fait fonctionner le four à une température élevée, laissez toujours le four refroidir avec la porte fermée. Même s'il ne s'agit que d'une fissure, le mobilier environnant peut être endommagé au fil du temps. Vous ne devez laisser la porte ouverte pendant le refroidissement du four que si la cuisson a donné lieu à une forte humidité.
7. **Les jus de fruits:** Lorsque vous faites cuire des tartes aux fruits très juteuses, ne remplissez pas trop la plaque de cuisson, car les jus de fruits qui s'écoulent de la plaque laisseront des taches impossibles à essuyer. Si possible, utilisez le plateau universel le plus profond.
8. **Saleté sur le caoutchouc de la porte:** si le joint en caoutchouc est très sale, la porte du four ne se fermera pas correctement pendant le fonctionnement, ce qui peut endommager les surfaces des appareils environnants. Gardez toujours le joint propre.
9. **Utilisation de la porte comme siège, étagère ou comptoir:** ne vous asseyez pas sur la porte de l'appareil et ne suspendez rien à la porte de l'appareil. Ne placez aucun récipient ou accessoire sur la porte ouverte de l'appareil.
10. **Insertion incorrecte des accessoires:** selon le modèle de l'appareil, les accessoires peuvent rayer le panneau de porte lors de la fermeture de la porte s'ils ne sont pas correctement positionnés. Insérez les accessoires à fond dans la cavité.
11. **Transport incorrect de l'appareil:** ne pas prendre ou transporter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne peut pas supporter le poids de l'appareil et risque de se briser.
12. Si vous utilisez la chaleur résiduelle du four déjà éteint pour maintenir les aliments au chaud, un niveau élevé d'humidité peut se produire à l'intérieur de la cavité. Cela peut entraîner la formation de condensation et provoquer des dommages dus à la corrosion sur l'appareil, voire sur votre cuisine. Évitez la condensation en ouvrant la porte ou en utilisant le mode Dégivrage.

INSTALLATION



Pour garantir un fonctionnement sûr de cet appareil, assurez-vous que l'installation est professionnelle et que vous suivez les instructions d'installation. Les dommages résultant d'une installation incorrecte ne seront pas couverts par la garantie.

Lors de l'installation, portez des gants de protection pour éviter de vous couper sur les bords tranchants.

Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer et, le cas échéant, ne le branchez pas.

Avant de mettre l'appareil en marche, retirez tous les emballages et autocollants de l'appareil.

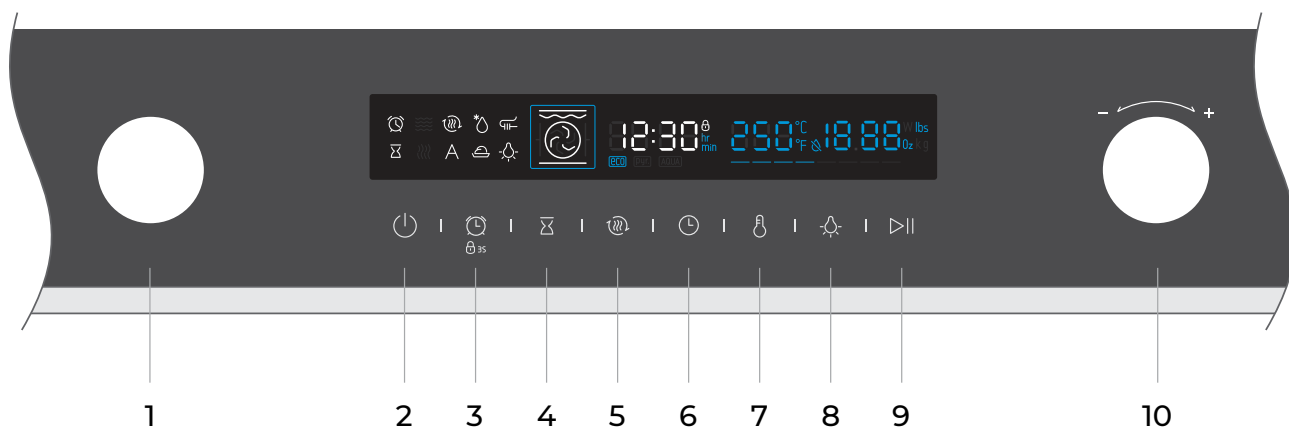
Les dimensions indiquées sont en millimètres.

Il est nécessaire de laisser le point de connexion accessible ou d'incorporer un interrupteur dans le câblage fixe, afin de pouvoir déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique après l'installation, si nécessaire. Avertissement: L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter toute surchauffe.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

EMV72PGN

COMPOSANTS



1. Fonction	Tournez ce bouton pour changer le mode de cuisson.
 2. ON / OFF	Pour allumer et éteindre le four.
 3. Minuterie / Verrouillage	Activer la minuterie / Activer la sécurité enfant en appuyant et en maintenant pendant 3 secondes.
 4. Heure de fin	Définir une heure de fin de cuisson.
 5. Préchauffage rapide	Fonction pour un préchauffage plus rapide.
 6. Durée / Réglage de l'horloge	Définir une durée avant de sélectionner une fonction / En mode veille, réglage de l'horloge
 7. Réglage de la température	Appuyez pour régler la température
 8. Lampe ON / OFF	Allumer ou éteindre la lampe.
 9. Démarrage/Pause	Démarrage et pause du processus de cuisson.
 10. Réglage	Modifie les valeurs de réglage affichées à l'écran.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour cuisiner pour la première fois, vous devez nettoyer l'intérieur et les accessoires.

1. Retirez tous les autocollants, les plastiques de protection de surface et l'emballage.
2. Retirez tous les accessoires et les guides de l'intérieur du four.
3. Nettoyez les accessoires et les glissières avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux ou une brosse.
4. Veillez à ce qu'aucune partie de l'emballage, telle que des bouchons ou du bois, susceptible de provoquer un incendie, ne reste à l'intérieur du four.
5. Essuyez les surfaces à l'intérieur du four avec un chiffon humide.
6. Pour éliminer l'odeur de produit neuf, chauffez l'appareil à vide et avec la porte fermée.
7. Aérez bien la cuisine pendant que l'appareil fonctionne pour la première fois. Gardez les enfants et les animaux domestiques hors de la cuisine pendant ce processus. Fermez également les portes des pièces adjacentes.
8. Réglez les valeurs indiquées. Vous pouvez lire les instructions relatives au réglage de la température et du mode de cuisson dans la section suivante.

→ → " Utilisation de l'appareil ", page 10.

Réglage	
Mode de cuisson	
Durée	2h

Après avoir laissé l'appareil refroidir :

1. Nettoyez les surfaces et la porte avec de l'eau et du savon et un chiffon.
2. Séchez toutes les surfaces.
3. Installez les guides.

Réglage de l'heure

Avant de commencer à utiliser le four, vous devez régler l'heure correcte.

1. Après avoir branché le four à l'alimentation électrique, touchez l'icône  de l'horloge pour régler l'heure actuelle avec la molette de droite.
2. Touchez à nouveau l'icône de l'horloge  pour régler les minutes avec la molette droite.
3. Touchez l'horloge  une dernière fois pour finaliser le réglage.

REMARQUE: le mode d'affichage de l'horloge est de 24 heures.

TYPES DE CUISSON

Votre appareil dispose de plusieurs modes de fonctionnement qui le rendent facile à utiliser. Pour vous aider à trouver le type de cuisson qui convient à votre plat, les différences et les plages d'application de chaque programme sont indiquées ci-dessous:

Type de cuisson	Température	Utilisation
 Conventionnel	30 ~ 250 °C	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un seul niveau. Convient particulièrement aux gâteaux à garniture humide.
 Convection	50 ~ 250 °C	Pour les grillades et les cuissons sur un ou plusieurs niveaux. La cuisson se fait de manière homogène grâce à l'anneau chauffant qui entoure le ventilateur.
 ECO	140 ~ 240 °C	Pour une cuisson économique en énergie.
 Convection + ventilateur	50 ~ 250 °C	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur distribue uniformément la chaleur de l'élément chauffant.
 Chaleur radiante	150 ~ 250 °C	Pour griller de petites quantités d'aliments et pour faire dorer les aliments. Placez les aliments au centre, sous l'élément chauffant du gril.
 Double Grill + ventilateur	50 ~ 250 °C	Pour griller les aliments plats et faire dorer les aliments. Le ventilateur distribue la chaleur de manière homogène.
 Double Grill	150 ~ 250 °C	Pour griller les aliments plats et faire dorer les aliments.
 Pizza	50 ~ 250 °C	Pour les pizzas et les plats qui ont besoin de beaucoup de chaleur dans le fond. Les éléments chauffants du bas et de l'arrière sont activés.
 Chaleur inférieure	30 ~ 220 °C	Pour faire dorer les bases de pizza, les gâteaux et les pâtisseries. La chaleur provient de l'élément chauffant inférieur.
 Dégivrage	–	Pour une décongélation en douceur des aliments.
 Fermentation	30 ~ 45 °C	Pour préparer la pâte à levure et le levain.

Fonctions supplémentaires	Température	Utilisation
	Auto-nettoyage par pyrolyse Non réglable	Le four est chauffé à haute température pour brûler les résidus.

Remarques

1. Pour décongeler de grandes quantités d'aliments, il est possible de retirer les grilles et de placer le récipient sur la base à l'intérieur du four.
2. Pour chauffer les plats, il est conseillé de retirer les grilles latérales. Les modes de chauffage "Rôtissage à l'air chaud" et "Chauffage avec ventilateur" avec une température de 50°C sont utiles. Le mode "Rôtissage à l'air chaud" doit être utilisé si plus de la moitié de la cavité est recouverte de vaisselle.
3. Pour une distribution optimale de la chaleur dans la cavité pendant le chauffage par ventilateur, ce dernier fonctionnera à certains moments du processus de chauffage, assurant ainsi les meilleures performances possibles.

Attention

1. Si vous ouvrez la porte du four pendant le fonctionnement, l'opération en cours sera mise en pause. Faites attention à ne pas vous brûler.
2. Ne couvrez pas les fentes de ventilation, sinon l'appareil risque de surchauffer. Pour que le four refroidisse plus rapidement après son fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant un certain temps après la fin de la cuisson.

Ventilateur

Le ventilateur de refroidissement s'allume ou s'éteint selon les besoins. L'air chaud sort par le haut de la porte.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Cuisiner avec le four

1. Après avoir branché le four à l'alimentation électrique, tournez le bouton de sélection pour choisir la fonction et la température de cuisson souhaitées.
2. Touchez l'icône  pour démarrer le four. Si ce n'est pas le cas, le four revient en mode veille au bout de 10 minutes.
3. Pendant le processus de cuisson, vous pouvez toucher  pour annuler ou  pour mettre en pause le processus.

REMARQUE : Après avoir réglé la température, vous pouvez régler la durée en touchant le symbole de l'horloge  ou en tournant le bouton de réglage.

Préchauffage rapide

Vous pouvez utiliser cette fonction pour raccourcir le temps de préchauffage. Après avoir sélectionné une fonction, touchez l'icône de préchauffage rapide  , l'icône s'allume sur l'écran. Si le préchauffage rapide n'est pas disponible pour cette fonction, un signal sonore retentit. Les fonctions Décongélation, Étuvage et ECO ne peuvent pas effectuer de préchauffage rapide.

Réglage de l'heure de fin

1. Terminez le réglage de l'horloge.
2. Touchez l'icône  , réglez la valeur de l'heure avec le bouton droit, et appuyez à nouveau sur  pour régler les minutes de la même manière. Touchez  une dernière fois pour confirmer.
3. Tournez le bouton de gauche pour sélectionner la fonction; et l'heure et la température avec le bouton de droite.

Remarques

1. Par exemple, si vous réglez l'heure de fin de cuisson à 10h00 et que la durée de cuisson est de 1 heure, le four commencera à chauffer à 9h00 et s'éteindra à 10h00.
2. Les fonctions de décongélation et d'étuvage ne peuvent pas être programmées.

Changements pendant la cuisson

Pendant la période de cuisson, il est possible de modifier le réglage et la température de cuisson à l'aide des touches ou des boutons de sélection. Après la modification, si aucune autre action n'est entreprise après 6 secondes, le four commencera à chauffer en fonction des modifications.

Si vous souhaitez modifier la durée de cuisson alors que le processus de cuisson a déjà commencé, appuyez sur l'icône de l'horloge  et modifiez la durée en tournant le bouton.

Après le changement, si aucune autre action n'est entreprise après 6 secondes, le four chauffera en fonction des changements. Pendant un processus de cuisson avec une heure de fin définie, aucune autre modification ne peut être effectuée.

Si vous voulez annuler le processus de cuisson, touchez l'icône  .

Remarque

La modification du mode de cuisson, de la température ou de la durée de cuisson peut avoir un impact négatif sur les résultats de cuisson, nous vous recommandons donc de ne pas le faire à moins d'être très expérimenté en cuisine.

Attention

Lorsque la cuisson est terminée et que le four est éteint, il est encore chaud, surtout à l'intérieur. Ne touchez jamais les surfaces intérieures de l'appareil ou les éléments chauffants. Utilisez des gants ou des gants de cuisine pour retirer les accessoires ou les récipients de l'intérieur du four et laissez-le refroidir. Maintenez les enfants à une distance sûre du four pour éviter tout risque de brûlure.

Minuterie

Vous pouvez régler la minuterie en touchant . Lorsque le temps est écoulé, le four émet un bip.

Au premier contact de l'icône , réglez la durée de la minuterie. Touchez  à nouveau pour régler les minutes.

Touchez  pour confirmer et la configuration est terminée.

Vous pouvez régler la minuterie avant et pendant le processus de cuisson, mais elle n'est pas disponible pendant la sélection des fonctions et de la température.

Verrouillage des enfants

Votre four est doté d'une fonction de verrouillage pour enfants afin que les enfants ne puissent pas l'allumer ou modifier les réglages par accident.

Si vous appuyez sur le bouton correspondant pendant 3 secondes, le verrouillage est activé, et si vous l'appuyez à nouveau pendant 3 secondes, il sera déverrouillé.

La sécurité enfant peut être activée ou désactivée que le four soit en fonctionnement ou non. Appuyez sur cette touche  pendant 3 secondes pour l'activer ou la désactiver. Tant qu'il est actif,  apparaît dans la barre d'état.

MODE DÉMO ET SANS ARRÊT

Mode démo

Mode démo, avec fonction de sauvegarde des données en cas de panne de courant: par exemple, si le mode démo est activé et qu'il y a une panne de courant, le four sera toujours allumé lorsque le courant sera rétabli. Après l'activation du mode démo, le tube chauffant ne fonctionne pas.

- 1.. En mode veille, appuyez sur  et maintenez enfoncé pour passer en mode démo et l'écran affichera "off".
- 2.. Tournez le bouton vers la droite pour activer le mode démo, et l'écran affiche "off". Tournez le bouton vers la gauche pour le désactiver, et l'écran affichera "on".

Remarque:

Vous pouvez appuyer sur la touche "Annuler" et quitter le réglage, ou attendre 3 secondes pour quitter automatiquement le réglage du mode démo et revenir à l'état de veille.

Mode de fonctionnement ininterrompu (mode sabbat)

Ce mode vous permet de définir une période de fonctionnement ininterrompu allant jusqu'à 80 heures, et mémorise les réglages en cas de coupure de courant toutes les 25 minutes. En cas de coupure de courant pendant le fonctionnement, lorsque le courant est rétabli, ce mode continue de fonctionner jusqu'à ce que le temps de cuisson atteigne 0, ou que l'on appuie sur  pour revenir au mode veille.

1. En mode veille, appuyez sur la touche de préchauffage rapide pendant 3 secondes pour accéder à ce mode. L'écran affiche "5A8".
2. Tournez le bouton pour sélectionner le temps de cuisson. La plage de réglage de la durée est de 24 à 80 heures.
3. Appuyez sur le bouton de démarrage, ou le mode sera automatiquement activé après 8 secondes.

Remarque

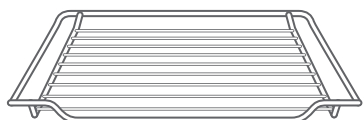
1. Pendant le fonctionnement, seule la touche  sera active, toutes les autres touches sont invalides.

ACCESSOIRES

Votre appareil est livré avec une variété d'accessoires. Vous trouverez ci-dessous les accessoires fournis et des informations sur la manière de les utiliser correctement.

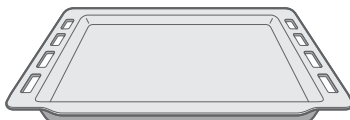
Accessoires inclus

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



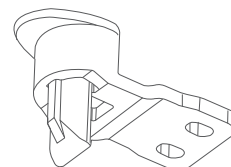
Grille

Pour tenir les casseroles, les plats de cuisson et les moules.
Pour rôtir et griller.



Plateau

Pour les plateaux et les petites pâtisseries.



Verrouillage de la porte

Pour empêcher les enfants d'ouvrir la porte et de se brûler.

Vous pouvez utiliser le plateau pour placer des liquides ou des aliments cuits avec du jus. N'utilisez que des accessoires d'origine, car ils sont spécialement adaptés à votre four. Vous pouvez acheter des accessoires et des pièces de rechange auprès du service après-vente ou des revendeurs spécialisés.

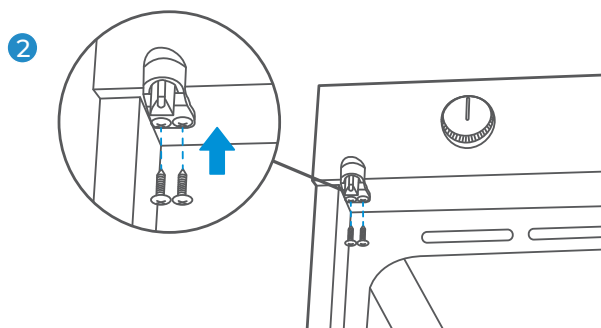
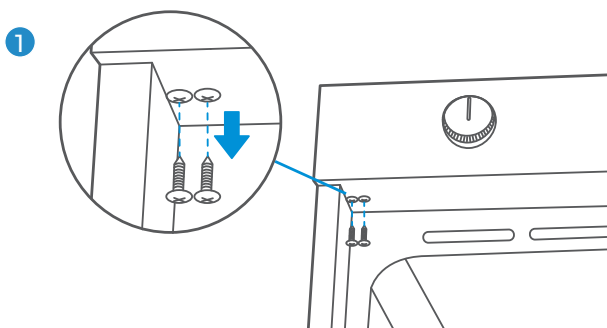
Remarque

Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils deviennent très chauds, mais cela n'affecte pas leur fonction. Une fois refroidis, ils reprennent leur forme initiale.

Installation de la serrure de la porte

Si votre appareil est équipé d'une serrure de porte (selon le modèle), suivez les étapes ci-dessous :

1. Desserrez les deux vis situées dans le coin inférieur gauche du panneau de commande, comme indiqué sur l'image 1;
2. Retirez le verrou de l'accessoire et vissez-le avec deux vis sur le bas du panneau de commande comme indiqué sur l'image 2;
3. Si le verrou n'est pas nécessaire, laissez les deux vis du panneau non installées.

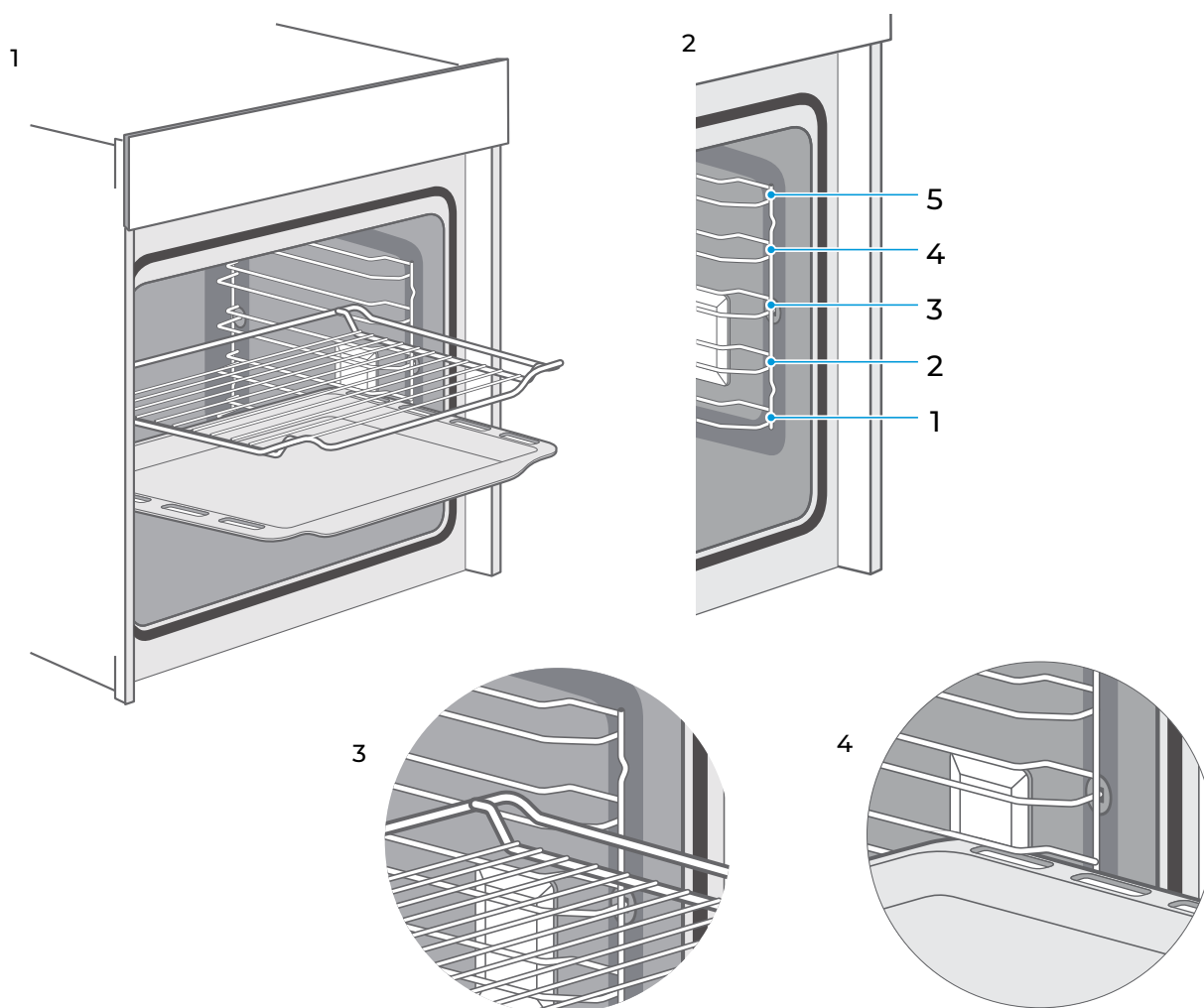


Insertion des accessoires

L'intérieur du four comporte cinq emplacements pour les accessoires, qui sont comptés de bas en haut sur l'illustration. Les accessoires peuvent être retirés à mi-chemin sans basculer.

Remarques

1. Veillez à insérer les accessoires dans la cavité dans le bon sens, comme indiqué sur l'image.
2. Poussez toujours les accessoires à fond pour qu'ils ne touchent pas la porte de l'appareil.



Protection contre l'inclinaison

Les accessoires peuvent être retirés à mi-chemin, auquel cas ils sont verrouillés. Ce dispositif de verrouillage empêche les accessoires de basculer en raison de la gravité des aliments qu'ils contiennent et des accessoires eux-mêmes lorsqu'ils sont retirés. Les accessoires doivent être insérés correctement dans la cavité pour que la protection anti-basculement fonctionne correctement. Lorsque vous insérez la crémaillère, vérifiez que le sens est correct, comme indiqué sur les photos 1 et 3.

Lorsque vous insérez le plateau, vérifiez qu'il est dans le bon sens, comme indiqué sur les photos 1 et 4.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

1. Retirez tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires pendant le processus de cuisson.
2. N'ouvrez pas la porte pendant le processus de cuisson.
3. Si vous devez ouvrir la porte pendant la cuisson, passez à la fonction Lampe (sans modifier les réglages de température).
4. Dans les modes non assistés par ventilateur, baissez la température à 50°C dans les 5 à 10 dernières minutes de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle pour terminer le processus.
5. Utilisez la chaleur du ventilateur lorsque cela est possible. Vous pouvez réduire la température de 20 ou 30°C.
6. Vous pouvez cuisiner ou cuire au four sur plusieurs niveaux en même temps en utilisant la chaleur tournante.
7. S'il n'est pas possible de cuire plusieurs plats en même temps, vous pouvez les chauffer l'un après l'autre en utilisant l'état de préchauffage rapide du four.
8. Ne préchauffez pas le four vide si cela n'est pas nécessaire. Si c'est le cas, placez les aliments dans le four immédiatement après avoir atteint la température, ce qui est indiqué par l'extinction du témoin lumineux.
9. N'utilisez pas de papier réfléchissant, tel que du papier d'aluminium, pour recouvrir la sole du four.
10. Utilisez la minuterie ou un thermomètre de four lorsque cela est possible.
11. Utilisez des récipients et des moules aux finitions mates foncées et claires. Essayez de ne pas utiliser d'accessoires lourds aux surfaces brillantes, comme l'acier inoxydable ou l'aluminium.

DISPOSITION POUR L'ÉLIMINATION



Selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils électroménagers ne peuvent pas être jetés dans les poubelles municipales habituelles; ils doivent faire l'objet d'une collecte sélective pour optimiser la récupération et le recyclage des composants et des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler au consommateur l'obligation de les séparer pour une collecte sélective. Le consommateur doit contacter les autorités locales ou le détaillant pour obtenir des informations concernant l'élimination correcte de son appareil.

SANTÉ

L'acrylamide est principalement produit en chauffant les aliments riches en amidon (par exemple, les pommes de terre, les frites, le pain) à des températures très élevées pendant une longue période, et en grandes quantités, il peut être nocif pour la santé.

Conseils

1. Utilisez de préférence des temps de cuisson courts.
2. Faites cuire les aliments de manière à ce qu'ils brunissent, mais ne brûlent pas.
3. Les portions plus grandes contiennent moins d'acrylamide.
4. Utilisez le mode chauffage par ventilateur si possible.
5. Frites : utilisez plus de 450 g par barquette, répartissez-les bien et retournez-les de temps en temps. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, utilisez les informations figurant sur l'aliment lui-même, si elles sont disponibles.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Agent de nettoyage

Avec un entretien et un nettoyage appropriés, votre appareil conservera longtemps son apparence et son fonctionnement complet. Voici des conseils pour l'entretien et le nettoyage de votre appareil.

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant le mauvais produit de nettoyage, veuillez tenir compte des informations figurant dans le tableau. Selon le modèle de votre four, c'est possible qu'il ne comprenne pas toutes les pièces énumérées.

Attention

Risque d'endommagement de la surface

Ne pas utiliser :

1. Les produits de nettoyage forts ou abrasifs.
2. Les produits de nettoyage à forte teneur en alcool.
3. Tampons ou chiffons à récurer très rugueux ou durs.
4. Machines de nettoyage à haute pression ou à vapeur.
5. Des nettoyeurs spéciaux pour nettoyer l'appareil lorsqu'il est chaud.

Lavez les éponges et les chiffons neufs avant de les utiliser.

Conseils

Il est recommandé d'acheter des produits de nettoyage et d'entretien spécialisés. Respectez les instructions du fabricant à cet égard.

Partie de l'appareil	Méthode de nettoyage
Extérieur en acier inoxydable et façade en acier inoxydable	Eau chaude savonneuse: Essuyez avec un chiffon et séchez avec un autre chiffon propre. Enlevez immédiatement les couches de tartre, de graisse, d'amidon et d'albumine (par exemple, le blanc d'œuf). La corrosion peut se former sous ces couches. Des produits de nettoyage spéciaux pour l'acier inoxydable, adaptés aux surfaces chaudes, sont disponibles dans les magasins spécialisés. Appliquez une couche très fine du produit de nettoyage avec un chiffon doux.
Plastique	Eau chaude savonneuse: Essuyez avec un chiffon et séchez avec un autre chiffon propre. N'utilisez pas de nettoyeurs de verre ou de grattoirs.
Surfaces peintes	Eau chaude savonneuse: Essuyez avec un chiffon et séchez avec un autre chiffon propre.
Panneau de commande	Eau chaude savonneuse: Essuyez avec un chiffon et séchez avec un autre chiffon propre. N'utilisez pas de nettoyeurs de verre ou de grattoirs.

Partie de l'appareil	Méthode de nettoyage
Panneaux de porte	Eau chaude savonneuse : Essuyez avec un chiffon, puis séchez avec un autre chiffon propre. N'utilisez pas de grattoir à verre ou de tampon en laine d'acier.
Poignée de porte	Eau chaude savonneuse: Essuyez avec un chiffon, puis séchez avec un autre chiffon propre. Si le détartrant entre en contact avec la poignée de la porte, nettoyez-la immédiatement, sinon les taches risquent de ne pas être éliminées.
Surfaces émaillées et autonettoyantes	Respectez les instructions de nettoyage des surfaces du compartiment de cuisson indiquées dans le tableau ci-dessous.
Couvercle du verre de l'éclairage intérieur	Eau chaude savonneuse: Essuyez avec un chiffon, puis séchez avec un autre chiffon propre. Si le compartiment de cuisson est très sale, utilisez un nettoyant spécifique.
Joint de porte (ne pas retirer)	Eau chaude savonneuse: essuyer avec un chiffon sans frotter.
Accessoires	Eau chaude savonneuse: Tremper et nettoyer avec une brosse ou un chiffon. Si elle est très sale, utilisez un tampon de laine d'acier.
Guides	Eau chaude savonneuse: Tremper et nettoyer avec une brosse ou un chiffon.
Système d'extraction	Eau chaude savonneuse: Nettoyez avec un chiffon ou une brosse. Ne retirez pas le lubrifiant lorsque vous retirez les rails. Il est préférable de les nettoyer en les bordant si possible. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Thermomètre à viande	Eau chaude savonneuse: Nettoyez avec un chiffon doux ou une brosse. Ne pas le laver au lave-vaisselle.

Remarques

1. S'il y a de légères différences de couleur sur la face avant de l'appareil, cela peut être dû à l'utilisation de différents matériaux, tels que le verre, le plastique et le métal.

2. Les ombres sur les panneaux de porte, qui ressemblent à des rayures ou des stries, sont causées par les réflexions de la lumière intérieure.
3. L'émail est appliqué à très haute température, ce qui peut entraîner de légères variations de couleur. Ceci est normal et n'affecte pas les performances. Les bords des plateaux très fins ne peuvent pas être entièrement émaillés, les bords peuvent donc être un peu rugueux, mais cela n'empêche pas la protection contre la corrosion.
4. Gardez l'appareil propre et enlevez immédiatement la saleté et les déversements afin d'éviter la formation de dépôts.

Conseils

1. Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation pour éviter que la saleté ne brûle.
2. Retirez immédiatement les couches de calcaire, de graisse, d'amidon ou d'albumine (comme le blanc d'œuf).
3. Enlevez immédiatement les résidus d'aliments sucrés, si possible encore chauds.
4. Utilisez des récipients adaptés à la cuisson.

Fonction d'auto-nettoyage de la pyrolyse

Ce four comprend un mode d'autonettoyage par pyrolyse, qui permet de nettoyer le compartiment de cuisson sans effort.

Le compartiment de cuisson est chauffé à une température très élevée, les résidus d'aliments brûlent donc. Pour votre sécurité, la température et la durée du programme ne peuvent pas être modifiées dans ce mode.

Remarques

Pour votre sécurité, le compartiment de cuisson verrouille automatiquement la porte pendant la pyrolyse et ne peut être ouvert tant que la température n'a pas atteint un niveau relativement sûr. La lumière intérieure reste éteinte pendant le nettoyage.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

1. Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant le mode pyrolyse, n'essayez donc pas d'ouvrir la porte de l'appareil pour laisser refroidir l'appareil. Tenez les enfants, les personnes âgées et les autres personnes à capacité réduite éloignés de l'appareil.
2. L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant la pyrolyse. Ne touchez jamais la porte de l'appareil et laissez-le refroidir. Tenez les enfants, les personnes âgées et les autres personnes à capacité réduite éloignés de l'appareil.

Risque de dommages à la santé

Le mode pyrolyse chauffe le compartiment de cuisson à une température très élevée afin de brûler les résidus alimentaires. Ce processus dégage des vapeurs qui peuvent irriter les muqueuses. Pendant le processus de nettoyage, veillez à ce que la cuisine soit bien aérée. Ne restez pas dans la pièce pendant de longues périodes, tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés du four et suivez toujours les instructions d'utilisation.

Avant de commencer le mode pyrolyse

Attention:

1. Retirez les accessoires et les récipients, y compris les rails amovibles, du compartiment de cuisson avant de démarrer le mode pyrolyse. Les résidus alimentaires excessifs ne doivent pas non plus rester dans la cavité. En les retirant préalablement, vous obtiendrez non seulement de meilleurs résultats de nettoyage dans tout le compartiment, mais vous prolongerez également la durée de vie des accessoires et éviterez de les endommager.
2. Avant de lancer la fonction de nettoyage, retirez manuellement les plus gros débris alimentaires.
3. Nettoyez l'intérieur de la porte de l'appareil et les joints du compartiment de cuisson dans la zone autour des caoutchoucs de la porte. Ne frottez pas et ne retirez pas les joints de la porte.
4. Assurez-vous que le four est éteint à tout moment pendant ce processus.

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

1. S'il y a une grande quantité de résidus alimentaires, de graisse ou de jus de viande, ils peuvent s'enflammer lorsque le mode pyrolyse est en cours. Avant de lancer la fonction de nettoyage, retirez toujours les plus gros résidus alimentaires du compartiment de cuisson. N'utilisez pas le mode pyrolyse pour nettoyer les accessoires.
2. L'extérieur de l'appareil devient très chaud en mode pyrolyse. Ne suspendez pas d'objets combustibles, tels que des torchons, à la poignée de la porte. Ne placez rien qui s'appuie sur l'avant de l'appareil, et tenez les enfants éloignés du four.
3. Si le joint de la porte est endommagé, une grande quantité de chaleur peut être générée autour de la porte. Ne le frottez jamais et ne le retirez pas de la porte. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si le joint est endommagé ou si la porte n'est pas munie du joint d'étanchéité.

Risque de dommages graves pour la santé

L'appareil devient très chaud lorsque le mode pyrolyse est en service. Si des plateaux ou des conteneurs sont laissés à l'intérieur, leur revêtement sera détruit et des gaz toxiques pourront être libérés. Ne nettoyez jamais les plateaux ou les casseroles en utilisant le mode pyrolyse. En général, vous ne devez pas utiliser le mode pyrolyse pour nettoyer des accessoires.

Réglage du mode d'autonettoyage par pyrolyse

1. Allumez le four en appuyant sur .
2. Sélectionnez le mode "Pyrolyse" en appuyant sur .

Lorsque la zone de fonction passe en mode  cela signifie que le mode pyrolytique est actif.

3. Vérifiez que tous les accessoires et les aliments ont été retirés et fermez bien la porte.
4. Appuyez sur le bouton  pour lancer l'opération de nettoyage.

Maintenez la cuisine bien ventilée lorsque la fonction d'autonettoyage est en cours. Le compartiment de cuisson verrouille la porte juste après le début du processus et ne peut être ouvert avant que la température n'ait atteint un niveau relativement sûr.

Alarme de fin de mode pyrolyse

À la fin du mode autonettoyage, une alarme sonore retentit et le four cesse de chauffer. Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez sur le bouton , ou elle s'éteindra automatiquement après un certain temps.

La porte du four ne peut pas être ouverte

Une fois le mode pyrolyse lancé, le four se verrouille automatiquement et la porte ne peut pas être ouverte.

Configurer le paramètre de nettoyage

Lorsque le mode d'autonettoyage démarre, aucun réglage ne peut être modifié, sauf pour mettre en pause et arrêter le mode.

Fin du mode pyrolyse

Une fois le compartiment de cuisson refroidi, utilisez un chiffon humide pour essuyer les cendres qui pourraient rester dans le compartiment de cuisson et autour de la porte du four.

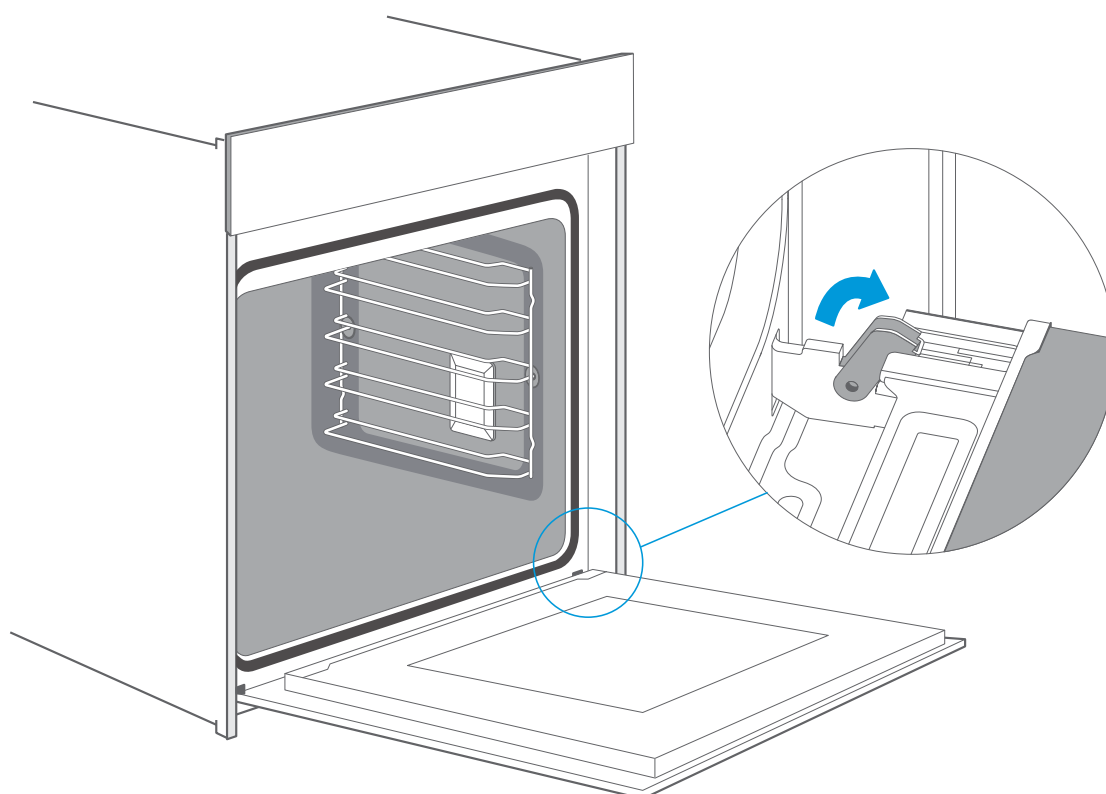
Après le nettoyage, les protections doivent être remontées conformément aux instructions.

Remarques

1. En mode pyrolyse, le cadre à l'intérieur du four peut se décolorer. Ce phénomène est normal, n'affecte pas le fonctionnement et peut être éliminé avec un nettoyeur pour acier inoxydable.
2. Un degré de salissure très élevé peut entraîner la formation de résidus blancs sur les surfaces émaillées. Il s'agit de résidus alimentaires qui ne sont pas dangereux et n'affectent pas les performances de l'appareil. On peut les enlever en utilisant du jus de citron ou un autre type de nettoyeur si nécessaire.

Démontage de la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Ouvrez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.
3. Fermez la porte au maximum.
4. Avec les deux mains, saisissez la porte des deux côtés et soulevez-la vers le haut.



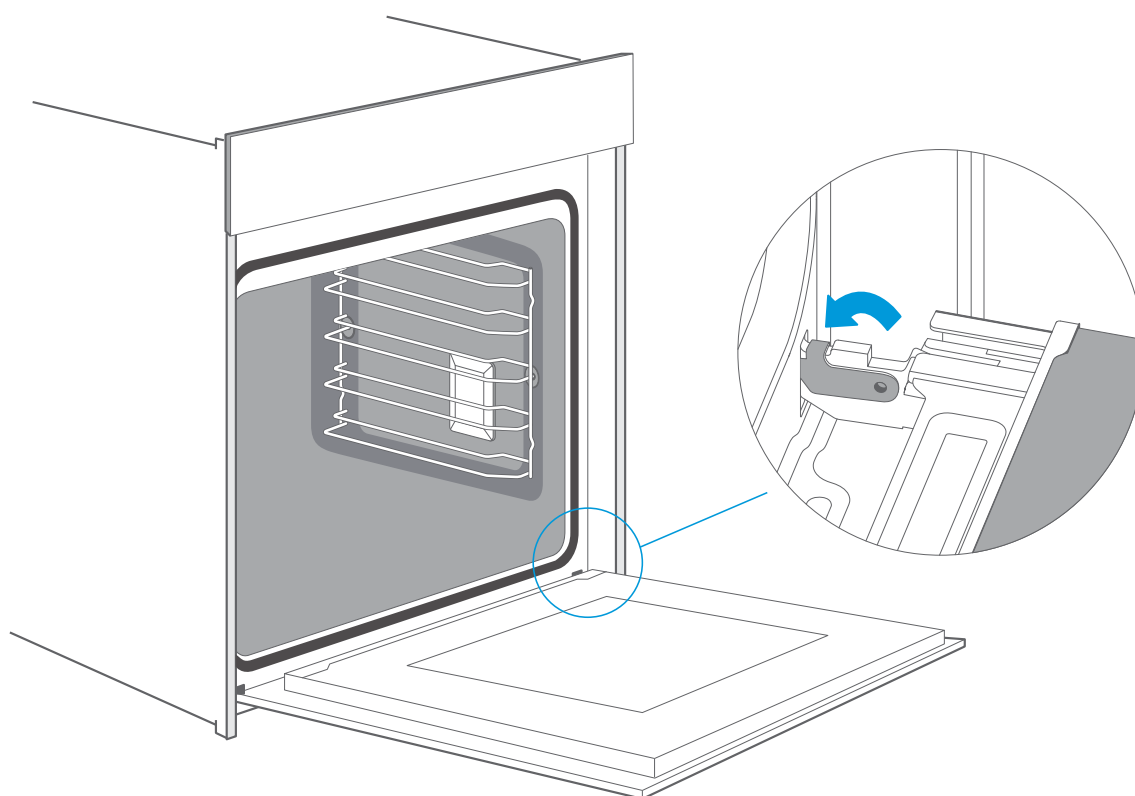
Remplacer la porte du four

Remettez la porte du four en place en suivant la procédure de retrait en ordre inverse.

1. Lors de la pose de la porte, assurez-vous que les deux charnières sont alignées sur les trous d'installation du panneau avant de la cavité et qu'elles sont correctement positionnées. Vous devez pouvoir les enfoncer facilement et sans résistance. Si vous ressentez une résistance, vérifiez que les charnières sont correctement positionnées.
2. Ouvrez complètement la porte du four et vérifiez à nouveau que les charnières sont correctement positionnées. S'ils ne le sont pas, il ne sera pas possible d'ouvrir complètement la porte.

Reverrouillez les deux leviers de verrouillage.

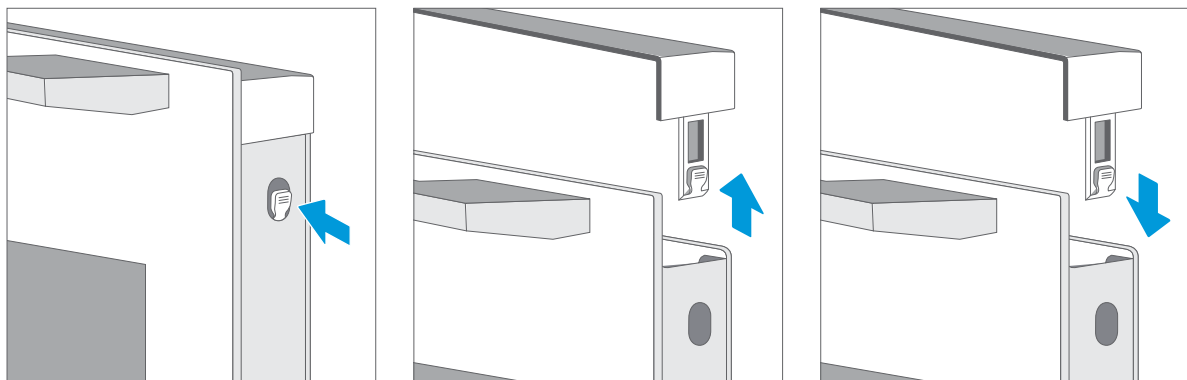
3. Fermez la porte du four. Dans le même temps, nous vous recommandons de vérifier que toutes les pièces sont correctement positionnées et que les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées.



Retrait du couvercle de la porte

Les incrustations en plastique du couvercle de la porte peuvent se décolorer. Pour un nettoyage approfondi, vous pouvez retirer le couvercle. Retirez la porte en suivant les instructions ci-dessus.

1. Appuyez à gauche et à droite sur la couverture.
2. Retirez le couvercle.
3. Après avoir retiré le couvercle de la porte, les autres parties de la porte peuvent être facilement retirées pour que vous puissiez continuer le nettoyage. Lorsque vous avez terminé le nettoyage, remettez le couvercle en place et appuyez dessus jusqu'à ce que vous entendiez un clic, ce qui indique qu'il a été inséré correctement.
4. Remettez la porte de l'appareil et fermez-la.



Attention

Tant que la porte de l'appareil est encore installée, le couvercle peut également être retiré, mais attention:

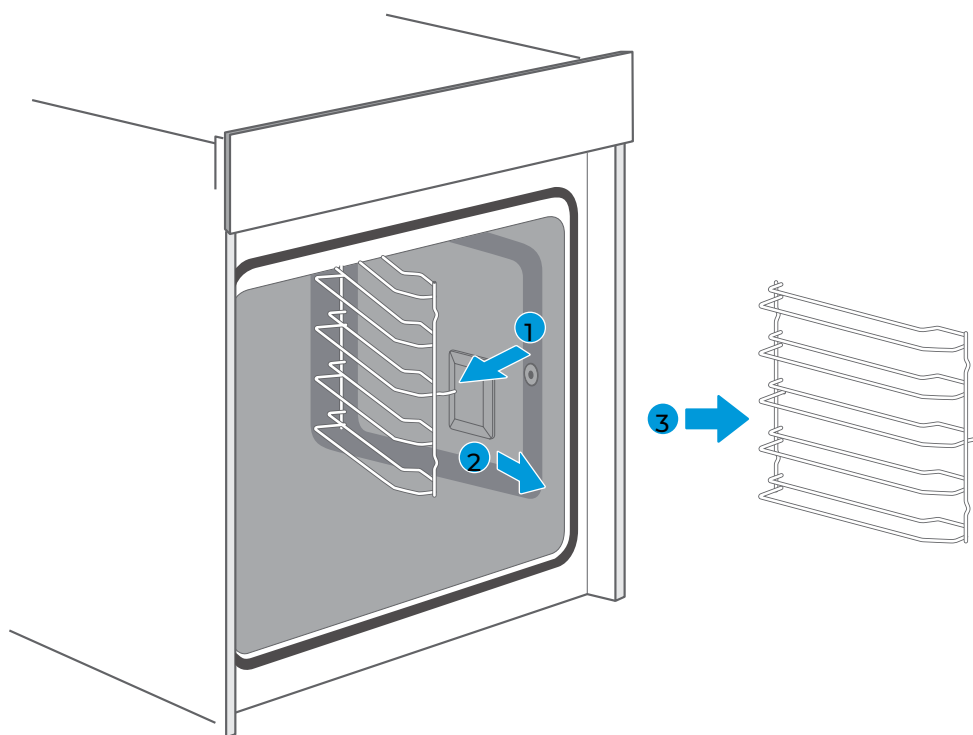
1. Le retrait du couvercle expose la vitre intérieure de la porte, qui peut facilement se déplacer et causer des dommages ou des blessures.
2. Le retrait du couvercle et de la vitre de la porte réduit le poids total de la porte de l'appareil. Les charnières sont plus faciles à fermer et pourraient vous pincer les mains, alors éloignez-les et faites attention.

En raison des points expliqués ci-dessus, nous vous recommandons fortement de ne pas retirer le couvercle à moins que vous ne vouliez également retirer la porte. Les dommages causés par une manipulation inadéquate ne sont pas couverts par la garantie.

Rails

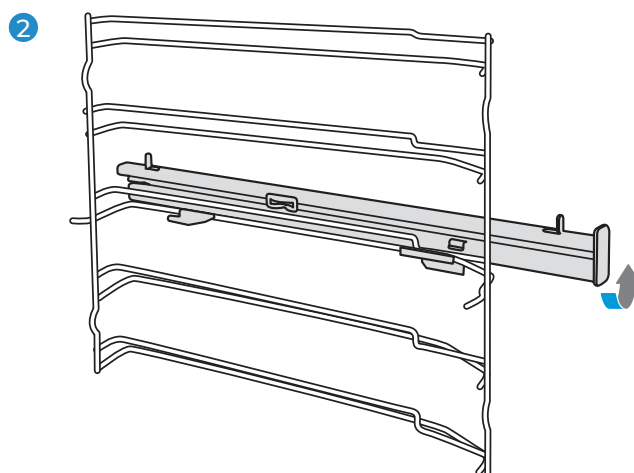
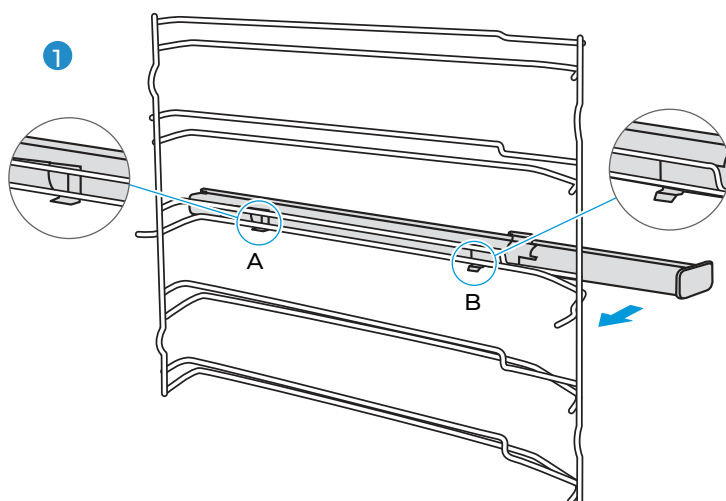
Si vous souhaitez nettoyer en profondeur les rails et la cavité, vous pouvez le faire après avoir retiré les crémaillères ou les plateaux. De cette façon, l'esthétique et la fonctionnalité du four resteront intactes pendant longtemps.

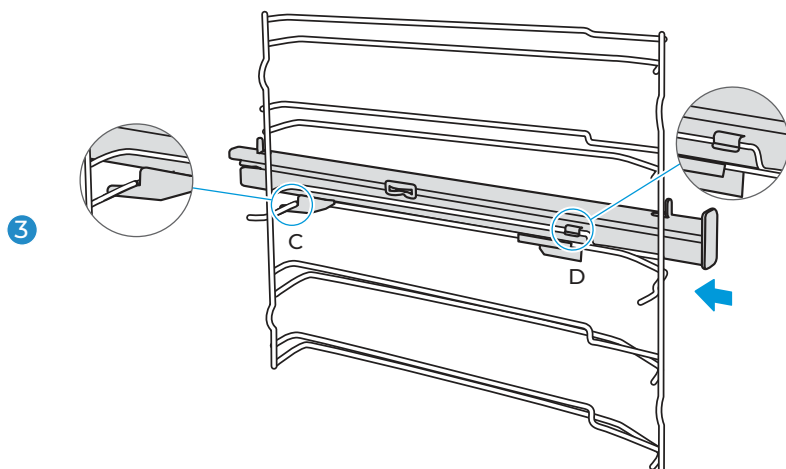
1. Tirez la partie avant des rails latéraux comme indiqué sur la photo.
2. Pour les remettre dans la cavité du four, insérez d'abord l'arrière des rails dans les trous de la cavité, puis l'avant.



Fixation des glissières télescopiques (vendues séparément) (seul le côté gauche est montré à titre d'exemple, les instructions sont les mêmes pour le côté droit).

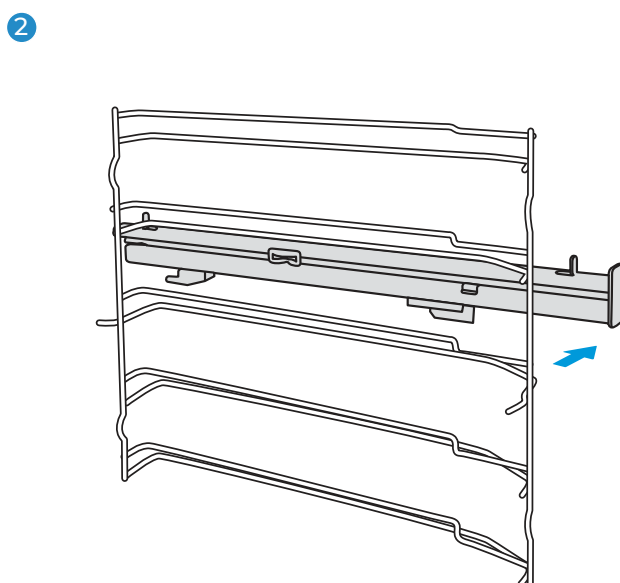
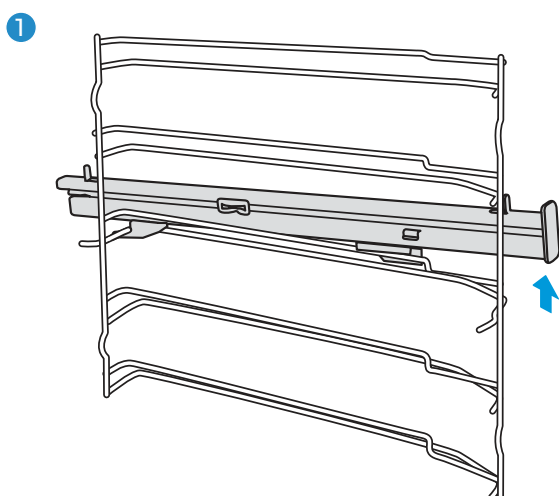
1. Placez les points A et B des glissières télescopiques horizontalement sur le rail extérieur.
2. Tournez les glissières télescopiques de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (dans le sens des aiguilles d'une montre pour le côté droit).
3. Poussez les glissières télescopiques jusqu'à ce que le point C soit ancré dans le rail inférieur et le point D dans le rail supérieur.





Retrait des glissières télescopiques (seul le côté gauche est montré à titre d'exemple)

1. Soulevez fermement une extrémité de la glissière télescopique.
2. Soulevez toute la glissière et tirez-la vers l'arrière.

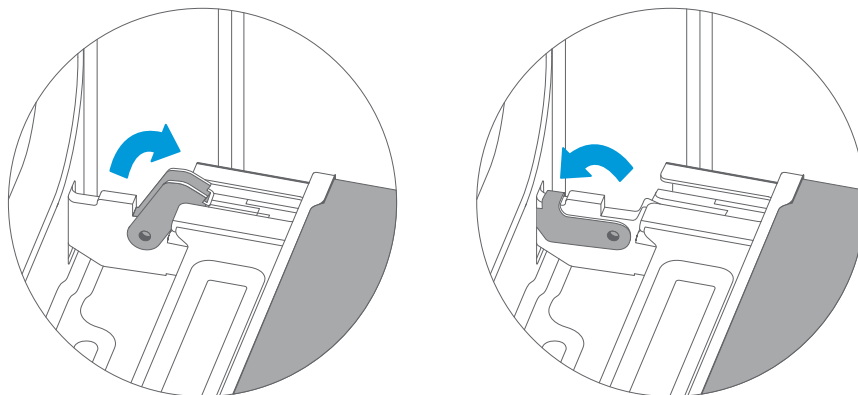


PORTE DE L'APPAREIL

Avec un entretien et un nettoyage appropriés, votre four conservera longtemps son esthétique et sa fonctionnalité. Les instructions pour retirer et nettoyer la porte sont fournies ci-dessous.

Pour faciliter le nettoyage et le retrait des panneaux, la porte peut être démontée.

Les charnières de la porte du four sont équipées de leviers de verrouillage. Lorsque les leviers sont verrouillés, la porte du four est verrouillée en place. Lorsque vous ouvrez les leviers pour retirer la porte, les charnières sont verrouillées et ne peuvent pas être fermées.



Avertissement - Risque de blessure

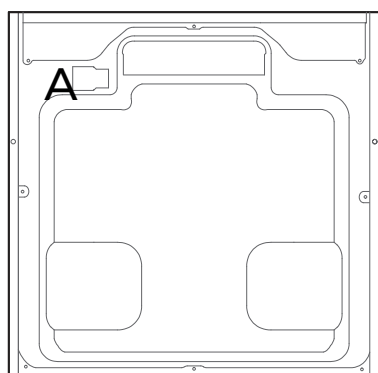
1. Si les charnières ne sont pas verrouillées, elles peuvent se fermer avec trop de force. Assurez-vous que les leviers de verrouillage sont toujours complètement fermés ou, si la porte a été retirée, ouverts.
2. Les charnières de la porte de l'appareil bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte, et vous pourriez vous coincer les mains, alors gardez vos mains loin d'elles.

Remplacement du cordon d'alimentation

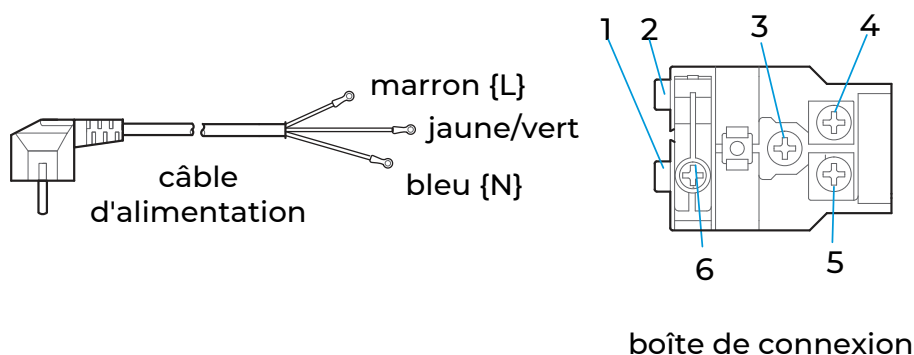
La lettre A indique la position de la boîte de jonction à l'arrière du four, qui est fermée.

Étapes:

- a. Mettez l'appareil hors tension et utilisez un tournevis à tête plate pour ouvrir les loquets 1 et 2.
- b. Utilisez un tournevis cruciforme pour retirer les vis 3, 4, 5 et 6.
- c. Remplacez le cordon d'alimentation: fixez le fil jaune/vert à 3, le fil marron à 4 et le fil bleu à 5.
- d. Serrez la vis 6 pour fermer la boîte de jonction lorsque le remplacement est terminé.



arrière du
four



VÉRIFICATION DE L'APPAREIL

Si une erreur se produit, avant d'appeler le service après-vente, vérifiez qu'elle n'est pas due à une manipulation incorrecte et consultez ce tableau d'erreurs pour voir si vous pouvez corriger l'erreur vous-même, car la plupart des cas sont faciles à résoudre.

Si un plat ne se révèle pas exactement comme vous le souhaitez, vous trouverez de nombreux conseils et instructions de cuisson et de préparation à la fin de ce manuel.

Panne	Cause possible	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas	Fusible défectueux	Vérifiez le disjoncteur dans votre boîte à fusibles.
	Panne de courant	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine et les autres appareils fonctionnent.
Les boutons de sélection ont été retirés du panneau de commande.	Les commandes ont été accidentellement désengagées.	Les boutons peuvent être retirés. Remettez-les dans leur logement dans le panneau de commande et appuyez dessus pour les réengager et les faire tourner comme d'habitude.
Les boutons ne tournent plus facilement	Il y a de la saleté sous les contrôles	Les commandes peuvent être retirées. Pour les désengager, tirez-les du panneau. Vous pouvez également appuyer sur le bord extérieur des boutons pour les faire basculer et les retirer facilement. Essuyez-les soigneusement avec un chiffon et de l'eau savonneuse. Essuyez-le avec un chiffon doux. N'utilisez pas de matériaux tranchants ou abrasifs. Ne pas immerger ou nettoyer dans un lave-vaisselle. Ne retirez pas les boutons trop souvent afin que le support reste stable.
Le ventilateur ne fonctionne pas en permanence en mode ventilation-chauffage.		Il s'agit d'un fonctionnement normal pour obtenir une distribution de la chaleur et des performances optimales.
Une fois la cuisson terminée, un bruit se fait entendre et de l'air s'échappe à proximité du panneau de commande.		Le ventilateur continue de fonctionner pour éviter la concentration d'humidité dans la cavité et refroidir le four, et s'arrête automatiquement.
L'aliment n'a pas été suffisamment cuit dans le temps indiqué par la recette.		Une température ou une quantité d'ingrédients différente de celle de la recette a été utilisée. Révérifiez la température et les quantités.

Les aliments brunissent de manière irrégulière.	La température réglée est trop élevée, ou la répartition du plateau dans le four n'est pas optimale. Vérifiez les réglages indiqués dans la recette. Les casseroles ou les accessoires peuvent ne pas être les plus adaptés à la fonction choisie: si vous utilisez des modes de chaleur radiante (comme la chaleur supérieure et inférieure), utilisez des accessoires pas lourds, de couleur mate et sombre.
La lampe ne s'allume pas	Il faut la remplacer.

Avertissement: risque de choc électrique

Une réparation incorrecte peut être dangereuse. Les réparations ou le remplacement de cordons d'alimentation endommagés ne doivent être effectués que par un technicien agréé. Si l'appareil présente un défaut, débranchez le four de l'alimentation électrique ou coupez le disjoncteur correspondant dans la boîte à fusibles et contactez le technicien de maintenance.

Durée maximale de fonctionnement

La durée maximale de fonctionnement de ce four est de 9 heures, pour éviter qu'il ne continue à fonctionner au cas où vous oublieriez de l'éteindre.

Remplacement de la lampe

Si la lampe située à l'intérieur du four tombe en panne, elle doit être remplacée par une ampoule de 25 watts, 230 V, résistante à la chaleur, disponible auprès de votre service après-vente ou de votre revendeur spécialisé.

Utilisez un chiffon sec pour manipuler l'ampoule halogène. Cela augmentera la durée de vie de l'ampoule.

AVERTISSEMENT

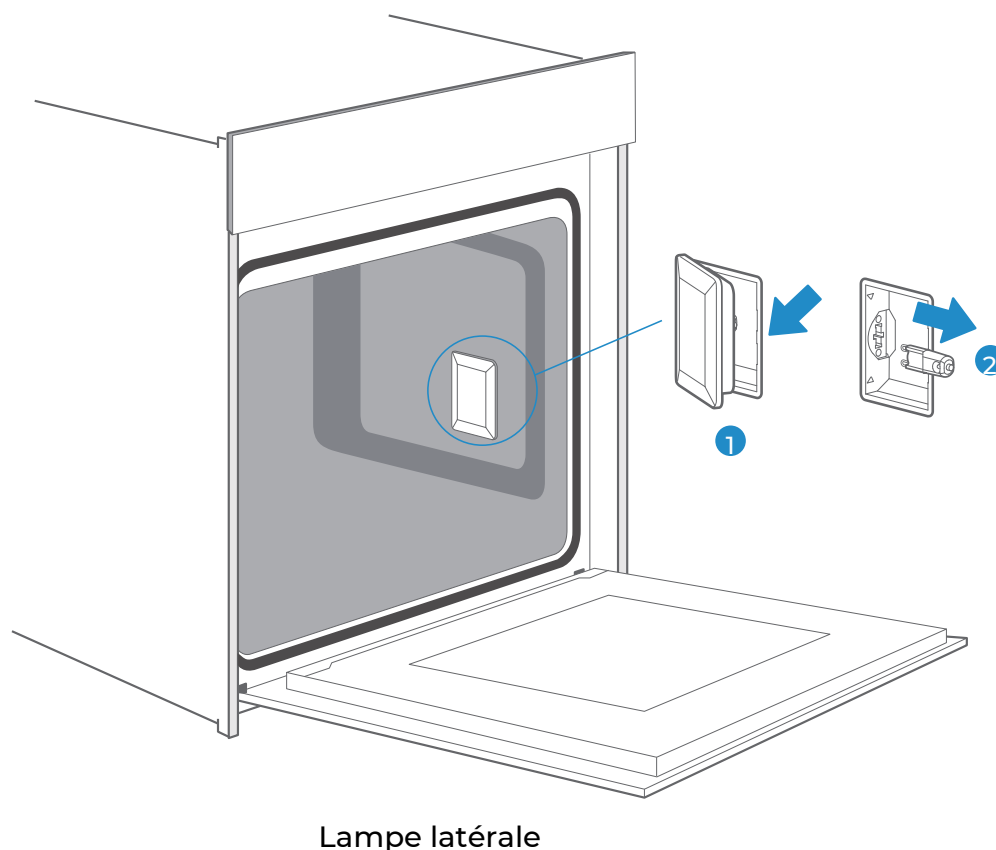
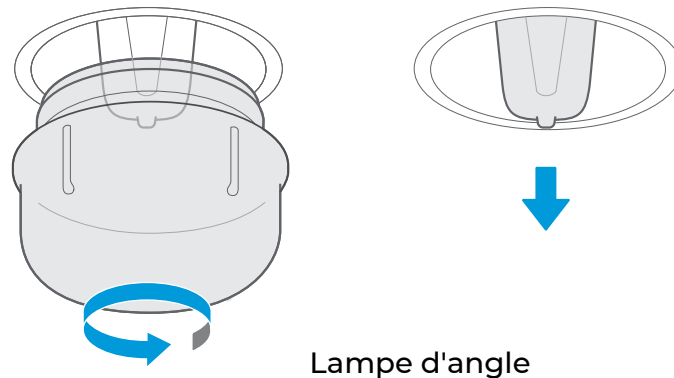
Risque de choc électrique

Lors du remplacement de l'ampoule, les contacts du support de l'ampoule seront sous tension. Avant de remplacer l'ampoule, débranchez le four de la prise de courant ou abaissez le fusible correspondant.

Risque de brûlures

L'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement: ne touchez jamais les surfaces internes ou les éléments chauffants. Laissez l'appareil refroidir et gardez les enfants à une distance sûre.

1. Placez une serviette dans la cavité froide pour éviter tout dommage.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer (lampe d'angle) ;
3. Tirez la grille latérale et utilisez un outil à bout plat pour retirer le couvercle en verre (lampe latérale).
4. Retirez l'ampoule sans la tourner.
5. Remplacez l'ampoule et réassemblez le couvercle en verre.
6. Retirez la serviette et allumez le fusible pour voir si la lampe s'allume. Pour le feu latéral, s'il fonctionne correctement après son remplacement, n'oubliez pas de remplacer la grille latérale.



Couvercle en verre

Si le couvercle en verre de la lampe halogène est endommagé, il doit être remplacé. Vous pouvez commander un remplacement auprès du service après-vente, en indiquant le modèle de votre appareil.

SERVICE APRÈS-VENTE

Le service après-vente et l'assistance technique sont à votre disposition pour vous aider si votre appareil nécessite des réparations, et nous nous efforcerons de trouver une solution appropriée. Veuillez contacter le revendeur où vous avez acheté le four. Lorsque vous contactez le service après-vente, vous devez indiquer le modèle de l'appareil et son numéro de série afin que nous puissions mieux vous conseiller. La plaque signalétique contenant ces informations se trouve lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil.

Modèle: EMV72PGN
Tension nominale: 220-240V~
Fréquence nominale: 50Hz-60Hz
Puissance électrique: 3.2 kW

Entreprise: EAS ELECTRIC SMART TECHNOLOGY S.L.
P.I. San Carlos, Camino de la Sierra S/N, Parcela 11
03370 Redován (Alicante, ESPAÑA)



S/N:XXXXXXXXXXXX

Pour gagner du temps, vous pouvez noter ci-dessous le modèle de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente en cas de besoin.

CARTE DE SERVICE

Modèle	Date d'achat
Numéro de série	Établissement d'achat

Avertissement

Cet appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur et utilisé uniquement dans un endroit bien ventilé. Lisez les instructions avant l'installation et l'utilisation de cet appareil.

Note

Veuillez noter que les visites de service sont facturées, même pendant la période de garantie si l'appareil n'est pas défectueux à l'usine. Veuillez compter sur le professionnalisme du fabricant pour que toute réparation soit effectuée par un technicien professionnel, en utilisant des pièces de rechange originales spécifiques à votre appareil.

Encore une fois, nous vous remercions d'avoir acheté votre produit EAS Electric et nous espérons qu'il vous apportera un confort dans la cuisine et une vie plus facile.

CONSEILS

Vous voulez faire votre propre recette	Essayez d'abord d'utiliser des paramètres de recette similaires et optimisez le processus de cuisson en fonction des résultats.
Le gâteau a fini de cuire?	Piquez le gâteau ou la génoise avec un cure-dent en bois environ 10 minutes avant d'atteindre le temps de cuisson indiqué dans la recette. S'il n'y a pas de pâte non cuite sur le cure-dent lorsque vous le retirez, le gâteau est prêt.
Le gâteau perd beaucoup de volume en refroidissant après la cuisson.	Essayez d'abaisser le réglage de la température d'environ 10°C, et relisez les instructions de préparation concernant le mélange et la manipulation de la pâte.
La hauteur du gâteau est beaucoup plus élevée au centre que dans les coins.	Ne graissez pas la bague extérieure du moule.
Le dessus du gâteau devient trop brun.	Réglez le plateau sur un niveau inférieur ou à une température plus basse (peut allonger le temps de cuisson).
Le gâteau est trop sec.	Utilisez une température supérieure de 10°C (peut réduire le temps de cuisson).
La nourriture semble bonne à l'extérieur mais est trop humide à l'intérieur.	Utilisez une température inférieure de 10°C (cela peut allonger le temps de cuisson) et vérifiez la recette.
Le plat ne brunit pas uniformément	Utilisez une température inférieure de 10°C (ce qui peut allonger le temps de cuisson). Cuisez sur un seul niveau avec le mode de chaleur haut et bas.
Le gâteau est moins doré sur la face inférieure.	Choisissez un niveau inférieur.
En cas de cuisson sur plusieurs niveaux à la fois: un niveau est plus grillé que l'autre.	Utilisez un mode ventilateur pour cuire sur plusieurs niveaux et retirez les plateaux un par un lorsqu'ils sont prêts, ce qui peut être à des moments différents pour chaque niveau.
L'eau se condense pendant la cuisson	La vapeur fait partie du processus de cuisson et est normalement évacuée avec le flux d'air. Cette vapeur peut se condenser sur diverses surfaces du four et former des gouttelettes d'eau. Il s'agit d'un processus physique qui ne peut être complètement évité.

Quels types de conteneurs peuvent être utilisés ?	Tout récipient résistant à la chaleur peut être utilisé. Il est recommandé de ne pas utiliser l'aluminium en contact direct avec les aliments, surtout s'il s'agit d'aliments acides. Vérifiez que le récipient et le couvercle s'adaptent correctement.
Comment utiliser la fonction gril ?	Préchauffez le four 5 minutes et placez les aliments au niveau indiqué dans ces instructions. Fermez la porte du four pour utiliser un mode gril et n'utilisez pas le four avec la porte ouverte, sauf pour charger, retirer ou vérifier les aliments.
Comment garder le four propre pendant la fonction gril ?	Placez le plateau rempli d'eau au premier niveau. Presque tous les liquides qui s'écoulent des aliments tombent dans le plateau.
Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en mode gril.	Ce phénomène est normal et dépend du réglage de la température.
Comment les réglages du four sont-ils calculés si la recette ne donne pas le poids du rôti ?	Choisissez un réglage approximatif et modifiez légèrement la durée. Utilisez si possible un thermomètre à four pour détecter la température de la viande. Insérez le thermomètre avec précaution, conformément aux instructions du fabricant. Assurez-vous que le thermomètre est piqué dans un gros morceau de viande, loin de l'os ou des trous éventuels.
Que se passe-t-il si un liquide est renversé sur un plat dans le four pendant la cuisson ?	Le liquide va bouillir et de la vapeur va sortir, comme c'est le processus physique normal. Faites attention, car cette vapeur est chaude. Voir aussi "Eau condensée pendant la cuisson" pour plus de détails. Si le liquide contient de l'alcool, le processus d'ébullition sera plus rapide et pourra provoquer un incendie dans la cavité. Veillez à ce que la porte soit fermée pendant ces processus, et surveillez attentivement la cuisson. Ouvrez la porte très prudemment et seulement si nécessaire.

RECETTES TYPIQUES

GÂTEAUX	Forme	Niveau	Mode	Temp.en °C	Durée en minutes
Gâteau éponge rectangulaire simple	Moule rectangulaire	2	Conventionnel avec ventilateur	170	50
Gâteau éponge rectangulaire simple	Moule rectangulaire	1	Conventionnel	140	70
Gâteau éponge rond aux fruits	Moule rond	1	Conventionnel avec ventilateur	150	50
Gâteau éponge et fruits sur un plateau	Plateau	1	Conventionnel	140	70
Petit pain aux raisins Muffins (à la levure)	Forme de muffin	2	Conventionnel	220	t.p.c.:19:00 t.c.: 11:00
Gugelhupf (avec levure)	Plateau	1	Conventionnel	150	t.p.c.:11:00 t.c.:60:00
Muffins	Forme de muffin	1	Conventionnel	160	t.p.c.: 8:30 t.c.: 30:00
Muffins	Forme de muffin	1	Conventionnel avec ventilateur	150	t.p.c.: 8:30 t.c.: 30:00
Tarte aux pommes à la levure en barquette	Plateau	1	Conventionnel avec ventilateur	160	t.p.c.: 10:00 t.c.: 42:30
Génoise à l'eau (6 œufs)	Détachable	1	Conventionnel	160	t.p.c.: 9:30 t.c.: 41:00
Génoise à l'eau (4 œufs)	Détachable	1	Conventionnel	160	t.p.c.: 9:00 t.c.: 26:00
Génoise à l'eau	Détachable	1	Conventionnel	160	35
Tarte aux pommes à la levure en barquette	Plateau	2	Conventionnel avec ventilateur	150	t.p.c.: 8:00 t.c.: 42:00
Hefezopf (Pain challah)	Plateau	2	Conventionnel avec ventilateur	150	40

GÂTEAUX	Forme	Niveau	Mode	Temp.en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux 20	Plateau	2	Conventionnel	150	36
Petits gâteaux 40	Plateau	2+4	Conventionnel	150	t.p.c.:10:00 t.c.: 34:00
Gâteau au beurre à la levure	Plateau	2	Conventionnel	150	t.p.c.: 8:00 t.c.: 30:00
Sablés	Plateau	2	Conventionnel	170	t.p.c.: 8:00 t.c.: 13:00
Sablés 2 plateaux	Plateau	2+4	Conventionnel avec ventilateur	160	t.p.c.:8:20 t.c.: 12:00
Biscuits à la vanille	Plateau	2	Conventionnel	160	t.p.c.:8:00 t.c.: 10:00
Biscuits à la vanille	Plateau	2+4	Conventionnel avec ventilateur	150	t.p.c.:8:00 t.c.: 14:00
PAIN	Forme	Niveau	Mode	Temp.en °C	Durée en minutes
Pain blanc (1kg de farine)	Moule	1	Conventionnel	170	t.p.c.:9:20 t.c.: 50:00
Pain blanc (1kg de farine)	Moule	1	Conventionnel avec ventilateur	170	t.p.c.:12:00 t.c.: 45:00
Pizza fraîche (fine)	Plateau	2	Conventionnel	170	t.p.c.:9:30 t.c.: 21:00
Pizza fraîche (épaisse)	Plateau	2	Conventionnel	170	t.p.c.:10:00 t.c.: 45:00
Pizza fraîche (épaisse)	Plateau	2	Conventionnel avec ventilateur	170	t.p.c.:8:00 t.c.: 41:00
Pain	Plateau	1	Conventionnel	190	t.p.c.:9:00 t.c.: 30:00

Note: t.p.c. signifie "temps de préchauffage", t.c. signifie "temps de cuisson".

VIANDE	Forme	Niveau	Mode	Temp.en °C	Durée en minutes
Longe de veau 1,6 KG	Plateau	2	Double gril avec ventilateur	180	55
Tourte à la viande 1 kg	Plateau	1	Conventionnel	180	75
Poulet 1 kg	Plateau	L2: Grille L1: Plateau	Double gril avec ventilateur	180	50
Poisson (2,5 kg)	Plateau	2	Conventionnel	170	70
Côtes Tomahawk	Plateau	3	Conventionnel	120	85
Rôti de porc (1,2kg)	Plateau	1	Conventionnel	160	82
Poulet 1,7kg	Plateau	L2: Grille L1: Plateau	Conventionnel	180	78

ESSAIS DE CUISSON SELON LA NORME EN 60350-1

RECETTES	Accessoires	Fonction	°C	Niveau	Temps (min)	Préchauff.
Gâteau	Détachable 26cm		170	1	30-35	Non
Gâteau	Détachable 26cm		160	1	30-35	Non
Petits gâteaux	1 plateau		150	2	30-40	Oui
Petits gâteaux	1 plateau		150	2	40-50	Oui
Petits gâteaux	2 plateaux		150	2 et 4	30-35	Oui
Tarte aux pommes	Détachable 26cm		150	1	70-80	Non
Tarte aux pommes	Détachable 20cm		170	1	80-85	Non
Tarte aux pommes	Détachable 20cm		160	1	70-80	Non
Pain	1 plateau		210	1	30-35	Oui
Pain	1 plateau		190	1	30-35	Oui

ESSAIS DE CUISSON SELON LA NORME EN 60350-1

RECETTES	Accessoires	Fonction	°C	Niveau	Temps (min)	Préchauff.
Pain grillé	Grille		Max	5	6-8	Oui, 5min
Poulet	Plateau et grille		180	Grille 2 Plateau 1	75-80	Oui

1. Dans les recettes avec du poulet, commencez par le côté inférieur vers le haut et retournez-le après 30 minutes.
2. Utilisez un moule foncé et givré et placez-le sur la grille.
3. Retirez les casseroles dès que les aliments sont prêts, même si le temps de cuisson n'est pas arrivé à son terme.
4. Choisissez la température la plus basse et vérifiez les aliments après la durée la plus basse des plages indiquées dans le tableau.
5. Si le plateau est utilisé pour récupérer les liquides qui peuvent s'égoutter des aliments sur la grille pendant le mode gril, le plateau doit être placé au niveau 1, rempli d'eau.
6. Vous devez retourner les hamburgers après que les 2/3 du temps se soient écoulés.

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE SELON LA NORME EN 60350-1

Veuillez noter les données suivantes:

1. Les mesures sont effectuées en mode ECO pour obtenir des données sur le mode air forcé et la classe énergétique.
2. Des mesures sont effectuées en mode de chauffage ascendant et descendant pour déterminer les données relatives au mode conventionnel.
3. Pendant les mesures, seuls les accessoires nécessaires se trouvent dans la cavité, toutes les autres pièces ont été retirées.
4. Le four à tester est installé comme décrit dans les instructions du manuel, et placé au centre de l'armoire.
5. Pour les mesures, il est nécessaire de fermer la porte comme vous le feriez dans la maison, même si le câble perturbe l'étanchéité du coupe-bise pendant la mesure. Pour s'assurer qu'il n'y a pas d'impact négatif sur les données énergétiques dû à une mauvaise étanchéité de la porte, celle-ci doit être soigneusement fermée pendant la mesure. Il peut être nécessaire d'utiliser un outil pour s'assurer que la porte est étanche comme elle le serait au domicile de l'utilisateur.
6. La détermination du volume de la cavité utilisé en mode Dégivrage est décrite à la page 14. Pour garantir une utilisation efficace du four, tous les accessoires, y compris les rails latéraux, doivent être retirés.

CUISSON EN MODE ÉCO

Le mode ECO chauffe par le bas et avec l'anneau arrière ; avec ce mode, vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson.

RECETTES	Accessoires	°C	Niveau	Temps (min)	Préchauff.
Challah	1 plateau	180	1	45-50	Non
Rôti de porc	1 plateau	200	1	80-85	Non
Clafoutis de cerise	Moule rond	200	1	55-60	Non
Rôti de bœuf 1,3 kg	1 plateau	200	1	80-85	Non
Brownies	Grille et plateau en verre	180	1	55-60	Non
Gratin de pommes de terre	Grille et plaque ronde	180	1	65-70	Non
Lasagnes	Grille et plateau en verre	180	1	75-80	Non
Cheesecake	Desmontable 20cm	160	1	80-90	Non

SPÉCIFICATIONS (EU 65/2014 & EU 66/2014)

EAS Electric EMV72PGN	
Poids du four	42kg
Nombre de cavités	1
Source de chauffage	Électrique
Volume utile	72L
CE électrique, cavité (conventionnelle)	1.06kWh/cycle
Électricité CE, cavité (air forcé)	0.69kWh/cycle
IEE Cavité	81.9
Classe d'efficacité énergétique (A+++ à D)	A+

Remarque

Tous les modes du four décrits aux pages 9 et 15 sont des fonctions principales du four.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

Cet appareil est garanti pendant trois ans à compter de la date de vente contre tout défaut de fabrication, y compris la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Afin de justifier la date d'achat, il sera obligatoire de présenter la facture ou le ticket de caisse. Les conditions de cette garantie s'appliquent uniquement à l'Espagne et au Portugal. Si vous avez acheté ce produit dans un autre pays, veuillez consulter votre distributeur pour connaître les conditions applicables.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

1. Télécommandes, caoutchoucs d'admission de vidange, amarrages et joints de porte, coupe-froid.
2. Dommages aux émaux, peintures, nickelage, chromage, oxydation ou autres types de pièces ou de composants esthétiques qui n'affectent pas le fonctionnement interne de l'appareil.
3. Dommages aux pièces d'usure dus à l'utilisation, à la corrosion ou à l'oxydation, qu'ils soient causés par une utilisation normale de l'appareil ou par une détérioration accélérée due à des conditions environne-mentales ou climatiques défavorables. Ne convient pas pour une utilisation en extérieur.
4. Les dommages aux morceaux fragiles de verre, de vitrocéramique, de plastique, de poignées, de paniers, de portes ou d'ampoules lorsque leur défaillance ou leur bris n'est pas imputable à un défaut de fabrication.
5. Les défauts causés par des causes fortuites ou des accidents de force majeure, ou par suite d'une utilisation anormale, négligente ou inappropriée de l'appareil.
6. Responsabilité civile de toute nature.
7. Dommages indirects à l'appareil tant qu'ils n'ont pas été causés par un dysfonctionnement interne.
8. Maintenance ou entretien de l'appareil: révisions, ajustements et graisses périodiques.
9. Les défauts que peuvent subir les accessoires et compléments, adaptateurs, câbles externes, sacs, pièces détachées de toutes sortes, lampes, ainsi que toute pièce considérée comme consommable par le fabricant.
10. Les défauts causés par une installation incorrecte ou illégale, une ventilation inadéquate, un manque de mise à la terre dans la maison, des perturbations de courant, des modifications inappropriées ou l'utilisation de pièces de rechange non originales.
11. Appareils utilisés dans des applications industrielles ou à des fins commerciaux.
12. Appareils dont le numéro de série est illisible ou modifié.
13. Défauts ou pannes produits à la suite de réparations, modifications ou démontages de l'installation de l'appareil par l'utilisateur ou par un technicien non autorisé par le fabricant, ou à la suite du non-respect manifeste des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
14. Pendant la période de garantie, il est essentiel de conserver tous les manuels avec l'équipement. Si l'équipement est vendu ou donné, le manuel et tous les documents connexes doivent être remis au nouvel utilisateur. Si l'un de ceux-ci est perdu, son remplacement ne pourra être réclamé.
15. Les défauts qui ont leur origine ou sont une conséquence directe ou indirecte de: contact avec des liquides, des produits chimiques et d'autres substances, ainsi que des conditions dérivées du climat ou de l'environnement: tremblements de terre, incendies, inondations, chaleur excessive ou toute autre force extérieure, tels que les insectes, les rongeurs et autres animaux qui peuvent avoir accès à l'intérieur de la machine ou à ses points de connexion.
16. Les dommages résultant du terrorisme, des émeutes ou du tumulte populaire, des manifestations et grèves légales ou illégales; les faits relatifs aux actions des forces armées ou des forces de sécurité de l'État en temps de paix; conflits armés et actes de guerre (déclarés ou non); réaction nucléaire ou rayonnement ou contamination radioactive; vice ou défaut de la marchandise; faits qualifiés par le Gouvernement de la Nation de "catastrophe ou calamité nationale".

La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer le produit. Toute modification du manuel sera mise à jour sur notre site web, vous pouvez vérifier la dernière version.

Conteúdo

3 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- 5 Advertência
 - 8 Causas de danos
-

9 INSTALAÇÃO

10 FUNCIONAMENTO DO DISPOSITIVO

- 10 EMV72PCGN
 - 10 Componentes
 - 11 Antes de utilizar o aparelho
 - 12 Tipos de cozedura
 - 13 Utilização do aparelho
-

17 ACESSÓRIOS

19 ECONOMIA ENERGÉTICA

19 DISPOSIÇÃO DE ELIMINAÇÃO

19 SAÚDE

20 MANUTENÇÃO DO APARELHO

22 Função de auto-limpeza com pirólise

29 PORTA DO APARELHO

31 INSPECÇÃO DO APARELHO

34 SERVIÇO TÉCNICO

36 DICAS E TRUQUES

37 RECEITAS TÍPICAS

- 37 Bolos
 - 38 Pão e pizza
 - 39 Carne
-

39 TESTES DE ACORDO COM EN 60350-1

40 EFICIÊNCIA ENERGÉTICA DE ACORDO COM EN 60350-1

41 COZINHAR COM MODO ECOLÓGICO

41 DADOS TÉCNICOS (EU 65/2014 & EU 66/2014)

42 GARANTIA COMERCIAL

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Obrigado por comprar o seu electrodoméstico EAS Electric. Antes de desembalar, leia atentamente estas instruções para se certificar de que dispõe de toda a informação necessária para utilizar o aparelho de forma segura e correcta. Recomendamos que guarde o manual de instruções e instalação para referência futura ou para futuros utilizadores.

1. Um meio de desligar deve ser incorporado na cablagem fixa, de acordo com os regulamentos de cablagem.
2. A cablagem fixa deve ser protegida com uma manga de isolamento que tenha a classificação térmica apropriada.
3. A desconexão a ser aplicada na cablagem fixa deve estar em conformidade com AS/NZS 3000.
4. O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a sua utilização. Manter as crianças fora do alcance do forno.
5. Evitar o contacto com os elementos de aquecimento no interior do forno, que pode estar muito quente.
6. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos.
7. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ter o aparelho fora do seu alcance, a menos que sejam continuamente supervisionadas. Devem também ser supervisionados para garantir que não brincam com o aparelho. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que lhes tenha sido dada supervisão ou instrução.

8. As crianças não devem brincar com o aparelho.
9. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois isto pode riscar a superfície e levar à quebra do vidro. Não utilizar produtos de limpeza a vapor.
10. A limpeza e a manutenção do utilizador não podem ser realizadas por crianças não supervisionadas.
11. Se tiverem sido derramadas manchas de alimentos na superfície do forno, removê-las antes da limpeza.
12. Durante o processo de limpeza, as superfícies podem tornar-se mais quentes do que o habitual se o forno estiver ligado. Certifique-se de que o forno está desligado antes de retirar as protecções, e substitua-as conforme as instruções quando a limpeza estiver completa.
13. Verificar o aparelho quanto a qualquer dano depois de desempacotar, e não o ligar se for encontrado qualquer dano. Os aparelhos eléctricos sem ficha só devem ser instalados por um profissional qualificado. Os danos resultantes de uma ligação incorrecta não serão cobertos pela garantia.
14. Verificar se o forno está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar o risco de choque eléctrico.
15. Utilizar este aparelho apenas dentro de casa. Só deve ser utilizado para a preparação de alimentos e bebidas e deve ser supervisionado durante o funcionamento.
16. Inserir sempre acessórios na cavidade do forno na direcção correcta.
17. Toda a informação acima está em conformidade com as normas IEC 60335-1 / EN 60335-1 / IEC 60335-2-6 / EN 60335-2-6 .

ADVERTÊNCIAS

Risco de choque eléctrico

1. As reparações incorrectas são um perigo e só devem ser efectuadas por técnicos de serviço autorizados. Em caso de falha, desligar o aparelho ou desligar o interruptor da caixa eléctrica e contactar o técnico de serviço.
2. O isolamento dos cabos pode derreter se estes estiverem em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca deixar os fios tocar nestas partes.
3. Não utilizar produtos de limpeza a alta pressão ou a vapor, uma vez que implicam um risco de choque eléctrico.
4. Um aparelho defeituoso pode causar choque eléctrico, por isso não o ligue se detectar um defeito. Desligar a alimentação eléctrica do aparelho e contactar um técnico de serviço.

Risco de incêndio

1. Nunca armazenar artigos combustíveis dentro do forno, pois podem causar um incêndio. Não abrir a porta do forno se houver fumo no interior; desligar o forno da fonte de alimentação.
2. A abertura da porta do forno cria uma corrente de ar, que pode fazer com que o papel pergaminho entre em contacto com o elemento de aquecimento e inflamar. Não colocar papel solto sobre os acessórios durante o pré-aquecimento, apoiá-lo sempre com um prato ou uma assadeira. Cobrir apenas a superfície necessária com papel pergaminho e não o deixar saltar os acessórios.

Risco de lesão

1. Se o vidro da porta do aparelho for riscado, pode levar a uma fenda. Não utilizar raspadores, detergentes ou agentes de limpeza muito fortes ou abrasivos.
2. Mantenha as mãos longe das dobradiças e das aberturas das portas ao abrir e fechar as portas, pois podem ficar presas.

Risco de queimaduras

1. O aparelho torna-se muito quente. Nunca tocar nas superfícies internas do forno ou nos elementos de aquecimento.
2. Deixe o aparelho arrefecer.
3. Manter as crianças a uma distância segura.
4. Os acessórios e componentes do forno tornam-se muito quentes. Usar sempre luvas ao retirar acessórios ou utensílios da cavidade.
5. O vapor de álcool pode incendiar-se dentro da cavidade enquanto estiver em funcionamento. Nunca cozer pratos que contenham grandes quantidades de álcool. Utilizar apenas pequenas quantidades de bebidas de alta prova, e abrir cuidadosamente a porta do forno.

Risco de queimaduras por vapor

1. As partes acessíveis tornam-se muito quentes durante a operação, não as toque até se tornarem quentes. Manter as crianças a uma distância segura.

2. Ao abrir a porta do forno, o vapor quente pode sair, e pode não ser visível, dependendo da sua temperatura. Não se aproximar demasiado do forno ao abrir a porta, e faça-o com cuidado, certificando-se de que as crianças não se encontram nas proximidades.
3. Se for introduzida água na cavidade quando o forno estiver quente ou a funcionar, pode ser produzido vapor quente. Nunca deitar água no interior do forno quente.

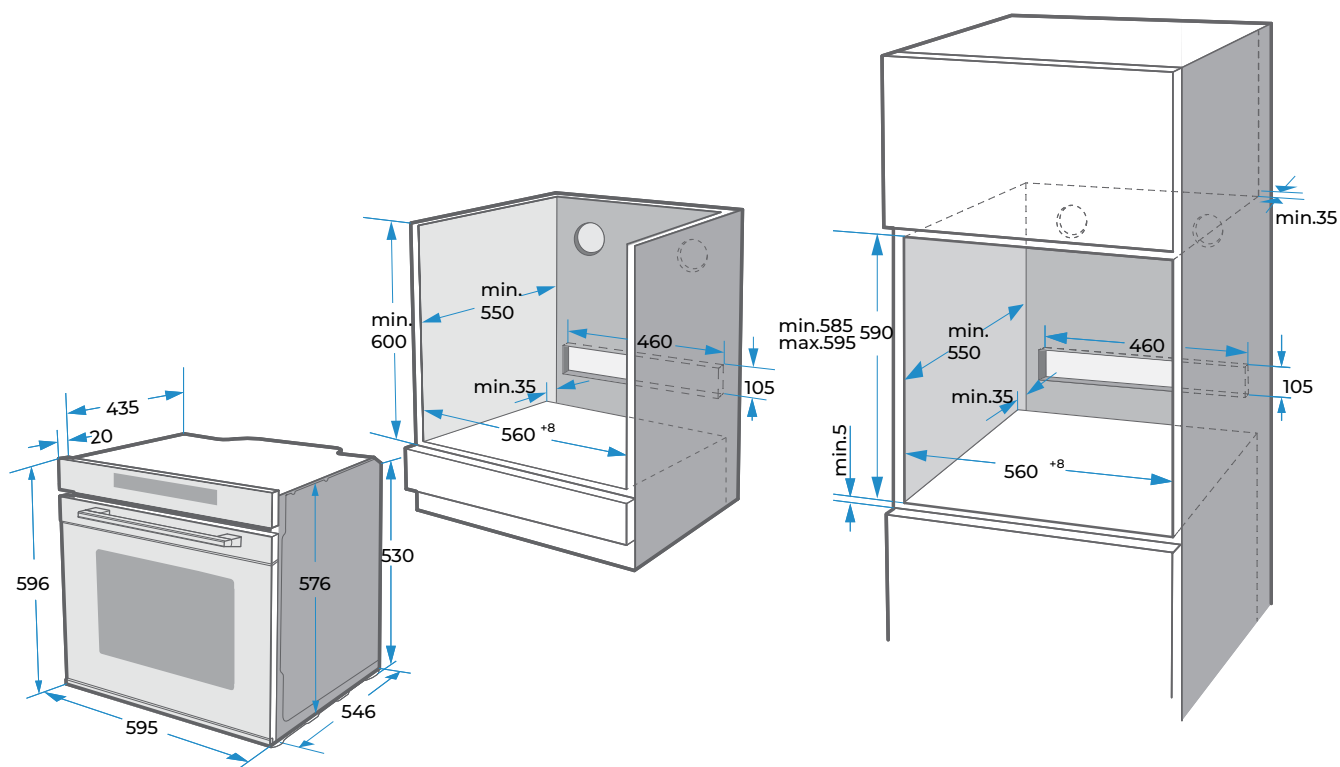
Perigo causado pelo campo magnético

O painel de controle e os elementos de controle utilizam ímanes permanentes que podem afectar os implantes electrónicos, tais como marca-passos ou bombas de insulina. As pessoas com tais implantes devem manter uma distância mínima de 10 cm do painel de controle.

Causas de danos

1. **Acessórios, folha de alumínio, folha vegetal ou utensílios na base da cavidade:** Não colocar nada na base da cavidade, ou cobri-la com qualquer tipo de folha de alumínio ou folha vegetal. Se colocar qualquer recipiente na base da unidade com uma temperatura superior a 50°C, o calor irá acumular-se e danificar o esmalte.
2. **Folha de alumínio:** Se inserir folha de alumínio na cavidade, esta não deve tocar na porta de vidro, ou pode causar uma descoloração permanente da porta de vidro.
3. **Recipientes de silicone:** Não utilizar moldes, recipientes ou acessórios contendo silicone, ou podem ocorrer danos no sensor do forno.
4. **Água na cavidade quente:** Não deitar água na cavidade quando estiver quente. Isto pode causar vapor, e a mudança de temperatura causa danos no esmalte.
5. **Humidade na cavidade:** Se a humidade estiver presente no interior do forno durante um longo período de tempo, pode resultar em corrosão. Permitir que o aparelho seque após a sua utilização, não armazenar alimentos húmidos na cavidade fechada durante muito tempo ou utilizá-lo como espaço de armazenamento de alimentos.
6. **Arrefecimento com a porta do forno aberta:** Após operar o forno a uma temperatura elevada, deixar sempre o forno arrefecer com a porta fechada. Mesmo que seja apenas uma fenda, o mobiliário circundante pode ser danificado ao longo do tempo. Só se deve deixar a porta aberta enquanto o forno está a arrefecer, se tiver ocorrido muita humidade durante a queima.
7. **Sucos de fruta:** Quando cozer tartes de fruta muito sucosas, não encher demasiado o tabuleiro do forno, pois os sumos de fruta que pingam do tabuleiro deixarão manchas que não podem ser limpas. Se possível, utilizar a bandeja universal mais profunda.
8. **Sujidade na borracha da porta:** Se a vedação de borracha estiver muito suja, a porta do forno não fechará correctamente durante o funcionamento, e isto pode danificar as superfícies das unidades circundantes. Manter sempre o selo limpo.
9. **Utilizar a porta como assento, prateleira ou bancada:** Não se sentar na porta do aparelho ou pendurar nada na porta do aparelho. Não colocar quaisquer recipientes ou acessórios sobre a porta do aparelho aberta.
10. **Inserção incorrecta de acessórios:** Dependendo do modelo do aparelho, os acessórios podem riscar o painel da porta ao fechar a porta se não estiverem correctamente posicionados. Inserir os acessórios até ao fundo da cavidade.
11. **Transporte incorrecto do aparelho:** Não pegar ou transportar o aparelho pela maçaneta da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.
12. Se utilizar o calor residual do forno já desligado para manter os alimentos quentes, pode ocorrer um elevado nível de humidade no interior da cavidade. Isto pode resultar em condensação e pode causar danos por corrosão no aparelho, e mesmo no seu fogão. Evitar a condensação abrindo a porta ou utilizando o modo Descongelamento.

INSTALAÇÃO



Para garantir o funcionamento seguro deste aparelho, certifique-se de que a instalação é profissional e de que segue as instruções de instalação. Os danos resultantes de instalação incorrecta não serão cobertos pela garantia.

Ao instalar, usar luvas de protecção para evitar cortar-se em arestas afiadas.

Verificar o aparelho quanto a eventuais danos antes da instalação e, em caso afirmativo, não o ligar.

Antes de ligar o aparelho, remover todas as embalagens e autocolantes do aparelho.

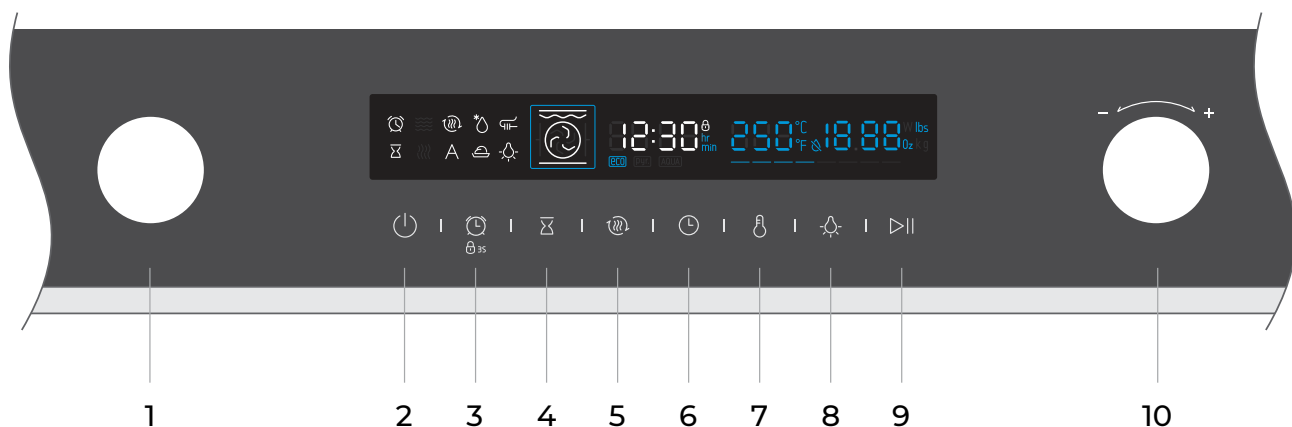
As dimensões mostradas são em milímetros.

É necessário deixar o ponto de ligação acessível ou incorporar um interruptor na cablagem fixa, para que o aparelho possa ser desligado da fonte de alimentação após a instalação, quando necessário. Aviso: O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.

FUNCIONAMENTO DO APARELHO

EMV72PGN

COMPONENTES



1. Função	Rode este botão para mudar o modo de cozedura.
 2. ON / OFF	Para ligar e desligar o forno.
 3. Temporizador / Bloqueio	Activar o temporizador / Activar o bloqueio de crianças premindo e segurando durante 3 segundos.
 4. Hora de fim	Definir um tempo final de cozedura.
 5. Pré-aquecimento rápido	Função para um pré-aquecimento mais rápido.
 6. Duração / Ajuste do relógio	Definir um tempo de duração antes de seleccionar a função / Em modo de espera, configuração do relógio
 7. Ajuste de temperatura	Pressione para definir a temperatura
 8. Lâmpada ON / OFF	Ligar ou desligar a lâmpada.
 9. Início/Pausa	Início e pausa do processo de cozedura.
 10. Ajuste	Altera os valores de configuração mostrados no visor.

ANTES DE UTILIZAR O APARELHO

Primeira utilização

Antes de utilizar o aparelho para cozinhar pela primeira vez, é necessário limpar o interior e os acessórios.

1. Remover todos os autocolantes, plásticos de protecção de superfícies e embalagens.
2. Retirar todos os acessórios e guias do interior da fornalha.
3. Limpar os acessórios e as lâminas com água com sabão e um pano macio ou escova.
4. Certifique-se de que nenhuma parte da embalagem, como rolhas ou madeira, que possa causar um incêndio, permanece no interior do forno.
5. Limpar as superfícies no interior do forno com um pano húmido.
6. Para eliminar o cheiro de produto novo, aquecer o aparelho vazio e com a porta fechada.
7. Ventilar bem a cozinha enquanto o aparelho está a funcionar pela primeira vez. Manter as crianças e os animais de estimação fora da cozinha durante este processo. Fechar também as portas das salas adjacentes.
8. Definir os valores indicados. Pode ler as instruções para definir a temperatura e o modo de cozedura na secção seguinte.

→ → "Utilização do aparelho" na página 10.

Ajustes	
Modo de cozedura	
Tempo	2h

Depois de deixar a unidade arrefecer:

1. Limpar as superfícies e a porta com água e sabão e um pano.
2. Secar todas as superfícies.
3. Guias de instalação.

Definição do tempo

Antes de começar a utilizar o forno, deve definir a hora correcta.

1. Depois de ligar o forno à fonte de alimentação, tocar no ícone do relógio  para definir a hora actual com a roda polegar direita.
2. Tocar novamente no ícone do relógio  para ajustar os minutos com a roda direita.
3. Tocar no relógio  uma última vez para finalizar a definição.

NOTA: O modo de visualização do relógio é de 24 horas.

TIPOS DE COZEDURA

O seu aparelho tem vários modos de funcionamento que o tornam fácil de utilizar. Para o ajudar a encontrar o tipo certo de cozedura para o seu prato, as diferenças e as gamas de aplicação para cada programa estão listadas abaixo:

Tipo de cozedura		Temperatura	Utilização
	Convencional	30 ~ 250 °C	Para cozer e assar tradicionais a um único nível. Especialmente adequado para bolos com cobertura húmida.
	Convecção	50 ~ 250 °C	Para grelhar e cozer em um ou mais níveis. A cozedura vem uniformemente do anel de aquecimento à volta do ventilador.
	ECO	140 ~ 240 °C	Para cozinhar com economia de energia.
	Convencional + Ventilador	50 ~ 250 °C	Para cozer e assar em um ou mais níveis. O ventilador distribui o calor do elemento de aquecimento uniformemente.
	Calor radiante	150 ~ 250 °C	Para grelhar pequenas quantidades de alimentos e para dourar os alimentos. Colocar os alimentos no centro, debaixo do elemento de aquecimento da grelha.
	Grelha dupla + ventilador	50 ~ 250 °C	Para grelhar alimentos planos e dourados. O ventilador distribui o calor uniformemente.
	Grelha dupla	150 ~ 250 °C	Para grelhar e dourar alimentos planos.
	Pizza	50 ~ 250 °C	Para pizzas e pratos que precisam de muito calor no fundo. Os elementos de aquecimento inferior e posterior são ativados.
	Calor inferior	30 ~ 220 °C	Para bases de pizza castanha, bolos e pastelaria. O calor provém do elemento de aquecimento inferior.
	Descongelação	—	Para o descongelamento suave dos alimentos.
	Fermentação	30 ~ 45 °C	Para preparar massa levedada e massa com fermento.

Tipos de funções adicionais		Temperatura	Utilização
	Auto-limpeza com pirólise	Não ajustável	O forno é aquecido a uma temperatura elevada para queimar os resíduos.

Notas

1. Para descongelar grandes quantidades de alimentos, é possível retirar as prateleiras e colocar o recipiente na base dentro do forno.
2. Para aquecer os pratos, é aconselhável remover os suportes laterais, e os modos de aquecimento "Assado com ar quente" e "Aquecimento com ventilador" com um ajuste de temperatura de 50°C são úteis. O modo "Assado com ar quente" deve ser utilizado se mais de metade da cavidade estiver coberta por louça.
3. Para uma distribuição óptima de calor dentro da cavidade durante o aquecimento com ventilador, o ventilador funcionará em determinados momentos durante o processo de aquecimento, assegurando o melhor desempenho possível.

Atenção

1. Se abrir a porta do forno durante a operação, a operação actual será interrompida. Tomar especial cuidado para evitar queimaduras.
2. Não cobrir as ranhuras de ventilação, ou o aparelho pode sobreaquecer. Para que o forno arrefeça mais rapidamente após a operação, o ventilador pode continuar a funcionar durante um certo tempo após o fim da cozedura.

Ventilador

O ventilador de arrefecimento liga-se ou desliga-se conforme necessário. O ar quente sai pela parte superior da porta.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Cozinhar com o forno

1. Depois de ligar o forno à fonte de alimentação, rode o botão selector para escolher a função desejada e a temperatura de cozedura.
2. Tocar no ícone  para ligar o forno. Se não o fizer, o forno voltará ao modo de espera após 10 minutos.
3. Durante o processo de cozedura, pode tocar  para cancelar ou  para interromper o processo.

NOTA: Após definir a temperatura, pode definir a duração tocando no símbolo do relógio  ou rodando o botão de definição.

Pré-aquecimento rápido

Pode utilizar esta função para encurtar o tempo de pré-aquecimento. Após seleccionar uma função, tocar no ícone de pré-aquecimento rápido , o ícone acender-se-á no visor. Se o pré-aquecimento rápido não estiver disponível para essa função, será emitido um sinal sonoro. As funções Descongelamento, Comprovação e ECO não podem pré-aquecer rapidamente.

Definição do tempo do final de cozedura

1. Completar o ajuste do relógio.
2. Tocar no ícone , definir o valor da hora com o botão direito, e premir  novamente para definir os minutos da mesma forma. Tocar  uma última vez para confirmar.
3. Rodar o botão esquerdo para seleccionar a função; e o tempo e a temperatura com o botão direito.

Notas

1. Por exemplo, se marcar a hora final para as 10:00, e a duração da cozedura for de 1 hora, o forno começará a aquecer às 9:00, e desligar-se-á às 10:00.
2. As funções de descongelação e de prova não podem ser programadas.

Mudanças durante a cozedura

Durante o período de cozedura, a configuração de cozedura e a temperatura podem ser alteradas utilizando os botões ou botões selectores. Após a mudança, se não forem tomadas mais medidas após 6 segundos, o forno começará a aquecer de acordo com as mudanças.

Se quiser alterar a duração de cozedura enquanto o processo de cozedura já começou, prima o ícone do relógio  e altere a duração, rodando o botão.

Após a mudança, se não forem tomadas mais medidas após 6 segundos, o forno irá aquecer de acordo com as mudanças. Durante um processo de cozedura com um tempo final definido, nenhuma outra alteração pode ser feita.

Se desejar cancelar o processo de cozedura, toque no  .

Notas

A alteração do modo de cozedura, temperatura ou duração de cozedura pode ter um impacto negativo nos resultados de cozedura, pelo que recomendamos que não o faça, a menos que tenha muita experiência em cozedura.

Atenção

Após a cozedura ter terminado e o forno ter sido desligado, o forno ainda estará quente, especialmente o interior. Nunca tocar nas superfícies internas do aparelho ou nos elementos de aquecimento. Utilizar luvas de forno para remover acessórios ou recipientes do interior do forno e permitir o seu arrefecimento. Manter as crianças a uma distância segura do forno para evitar o risco de queimaduras.

Temporizador

Pode definir o temporizador tocando . Quando o tempo acabar, o forno apitará uma vez.

Ao primeiro toque de , defina o tempo do temporizador. Tocar  novamente para definir os minutos.

Toque  para confirmar e a configuração está completa.

Pode-se definir o temporizador antes e durante o processo de cozedura, mas este não está disponível durante a selecção da função e da temperatura.

Bloqueio para crianças

O seu forno tem uma função de bloqueio para crianças para que as crianças não o possam ligar ou alterar qualquer configuração por acidente.

Se premir e segurar o botão correspondente durante 3 segundos, o bloqueio é ativado, e se o premir e segurar novamente durante 3 segundos, o bloqueio será desbloqueado.

A fechadura para crianças pode ser ativada ou desativada, quer o forno esteja ou não em funcionamento. Manter premido o botão  durante 3 segundos para o ativar ou desativar. Enquanto estiver ativo,  aparecerá na barra de estado.

MODO DE DEMONSTRAÇÃO E SEM DESLIGAMENTO

Modo de demonstração

Modo de demonstração, com função de guardar dados em caso de falha de energia: por exemplo, se o modo de demonstração for activado e houver uma falha de energia, o forno ainda será ligado quando a energia for restaurada. Após a activação do modo de demonstração, o tubo de aquecimento não funciona.

1. Em modo de espera, premir e segurar  para entrar no modo de demonstração e o visor mostrará "desligado".
2. Rode o botão para a direita para ativar o modo de demonstração, e o visor mostrará "off". Rode o botão para a esquerda para o desativar, e o visor mostrará "on".

Nota:

Pode premir a tecla "Cancelar" e sair da definição, ou esperar 3 segundos para sair automaticamente da definição do modo de demonstração e voltar ao estado de espera.

Modo de funcionamento ininterrupto (modo Sabbath)

Este modo permite definir um período de funcionamento ininterrupto de até 80 horas, e memoriza as definições em caso de perda de energia de 25 em 25 minutos. Se se perder energia durante o funcionamento, quando a energia for restaurada, este modo continuará a funcionar até o tempo de cozedura atingir 0, ou o botão  é premido para voltar ao modo de espera.

1. Em modo de espera, manter premida a tecla de pré-aquecimento rápido durante 3 segundos para entrar neste modo. A exposição mostrará "5A8".
2. Rodar o botão para seleccionar o tempo de cozedura. O intervalo de tempo é de 24 a 80 horas.
3. Premir o botão Início, ou o modo será activado automaticamente após 8 segundos.

Nota:

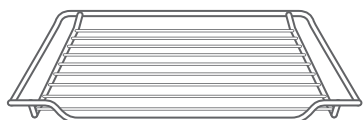
1. Durante o funcionamento, apenas a chave  estará activa, todas as outras chaves são inválidas.

ACESSÓRIOS

O seu aparelho vem com uma variedade de acessórios. Seguem-se os acessórios incluídos e informações sobre como utilizá-los correctamente.

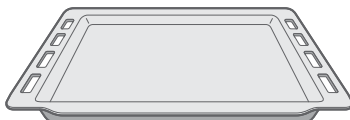
Acessórios incluídos

O seu aparelho vem equipado com os seguintes acessórios:



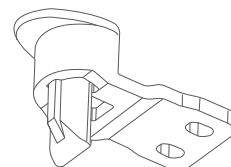
Grelha

Para segurar tachos, assar pratos e moldes. Para assar e grelhar.



Bandeja

Para tabuleiros e pequenos produtos cozinhados.



Bloqueio da porta

Para evitar que as crianças abram a porta e potencialmente se queimem

Pode utilizar o tabuleiro para colocar líquidos ou alimentos que são cozinhados com sumos. Utilize apenas acessórios originais, pois são especialmente adaptados para o seu forno. Pode adquirir acessórios e peças sobressalentes ao seu serviço ou a revendedores especializados.

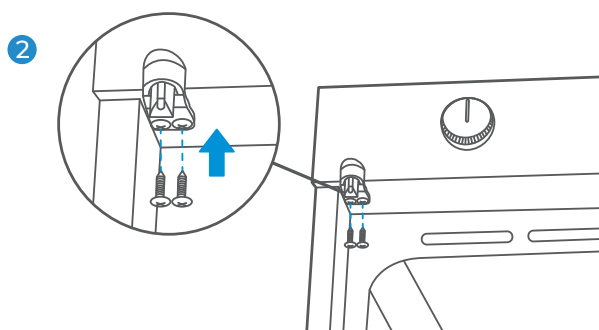
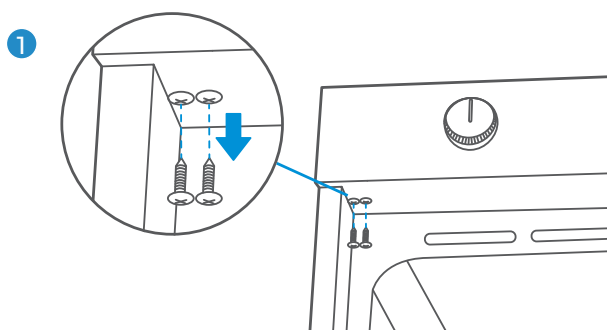
Nota

Os acessórios podem ficar deformados quando ficam muito quentes, mas isto não afecta a sua função. Uma vez arrefecidos, voltam à sua forma original.

Instalação de fechaduras de portas

Se o seu aparelho estiver equipado com uma fechadura de porta (dependendo do modelo específico), siga os passos abaixo:

1. Soltar os dois parafusos no canto inferior esquerdo do painel de controle, como mostra a figura 1;
2. Retirar o fecho de acessórios e aparafusá-lo com dois parafusos no fundo do painel de controle, como mostra a figura 2;
3. Se a fechadura não for necessária, manter os dois parafusos do painel desinstalados.

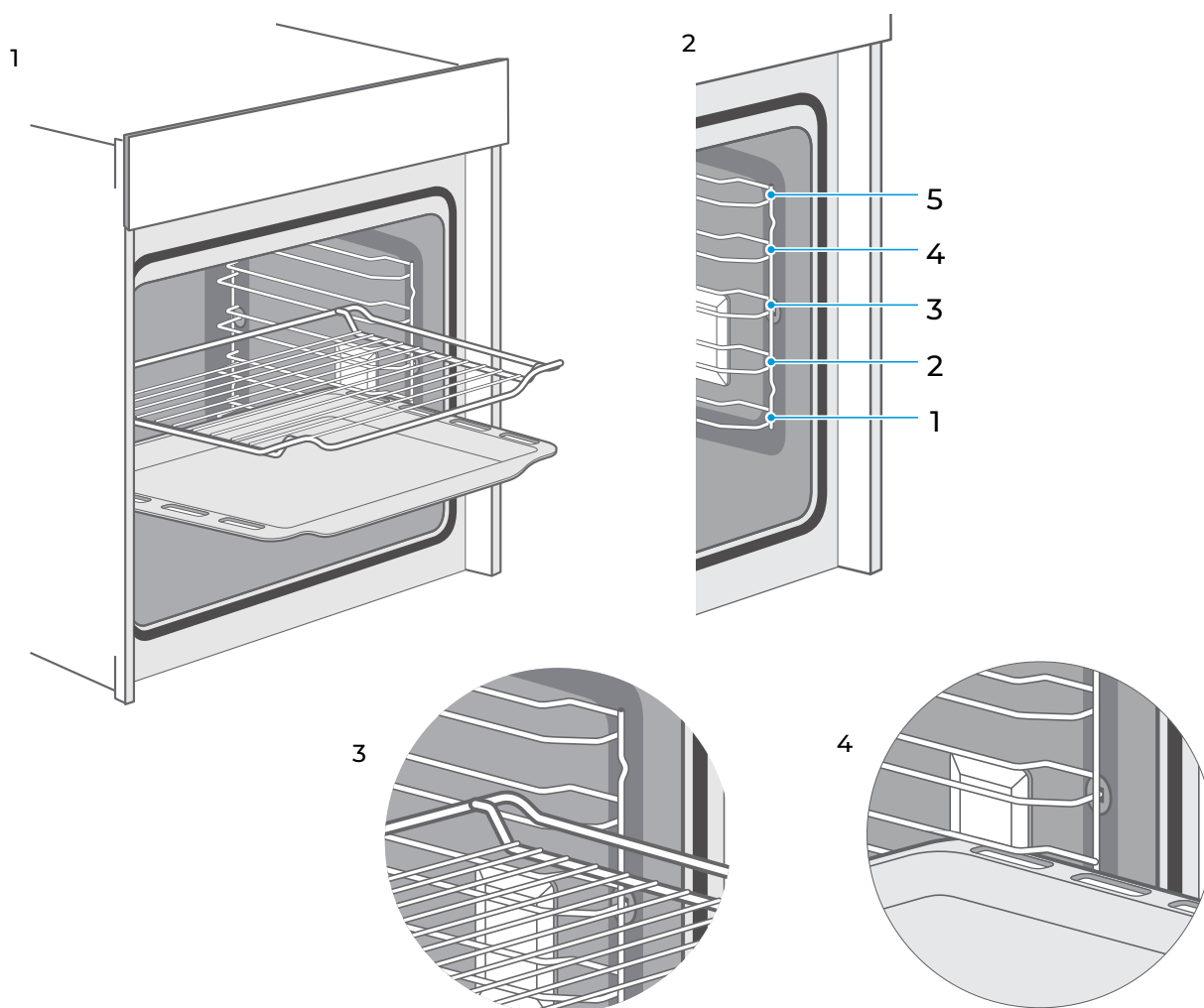


Inserção dos acessórios

O interior do forno tem cinco posições para os acessórios, que são contadas de baixo para cima na ilustração. Os acessórios podem ser puxados para fora cerca de metade do caminho sem tombar.

Notas

1. Certifique-se de inserir os acessórios na cavidade na direção correta, como mostra a figura.
2. Empurrar sempre os acessórios até ao fim para que não toquem na porta do aparelho.



Proteção de inclinação

Os acessórios podem ser puxados para fora aproximadamente a meio caminho, altura em que são trancados. Este dispositivo de bloqueio impede os acessórios de tombar devido à gravidade dos alimentos que estão a segurar e dos próprios acessórios enquanto são puxados para fora. Os acessórios devem ser inseridos corretamente na cavidade para que a proteção de inclinação funcione corretamente. Ao inserir o suporte, verificar se a direção está correta, como mostrado nas figuras 1 e 3.

Ao inserir o tabuleiro, verificar se está na direção correta, como mostrado nas figuras 1 e 4.

POUPANÇA DE ENERGIA

1. Retirar todos os acessórios que não são necessários durante o processo de cozedura.
2. Não abrir a porta durante o processo de cozedura.
3. Se precisar de abrir a porta durante a cozedura, mudar para a função Lâmpada (sem alterar as definições de temperatura).
4. Diminuir a temperatura nos modos não assistidos por ventilador para 50°C nos últimos 5 a 10 minutos de cozedura, para utilizar o calor residual para completar o processo de cozedura.
5. Utilizar o calor assistido por ventilador sempre que possível. É possível reduzir a temperatura em 20 ou 30°C.
6. Pode-se cozinhar ou assar em mais do que um nível ao mesmo tempo utilizando o calor do ventilador.
7. Se não for possível cozinhar pratos diferentes ao mesmo tempo, pode aquecer um após o outro utilizando o estado de pré-aquecimento rápido do forno.
8. Não pré-aqueça o forno vazio se não for necessário. Se for, colocar os alimentos no forno imediatamente após atingir a temperatura, que é indicada pela luz indicadora que se apaga.
9. Não utilizar papel reflector, tal como folha de alumínio, para cobrir o chão do forno.
10. Utilizar o temporizador ou um termómetro de forno sempre que possível.
11. Utilizar panelas e frigideiras com acabamentos escuros e mate claro. Tente não utilizar acessórios pesados com superfícies brilhantes, tais como aço inoxidável ou alumínio.

DISPOSIÇÃO DE ELIMINAÇÃO



De acordo com a directiva europeia 2012/19/UE sobre resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE), os aparelhos domésticos não podem ser atirados para os contentores municipais habituais; têm de ser recolhidos selectivamente para optimizar a recuperação e reciclagem dos componentes e materiais que os compõem e reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente. O símbolo do caixote do lixo com uma cruz é marcado em todos os produtos para lembrar ao consumidor a obrigação de os separar para recolha separada. O consumidor deve contactar a autoridade local ou o retalhista para obter informações sobre a correcta eliminação do seu aparelho.

SAÚDE

A acrilamida é produzida principalmente quando alimentos ricos em amido (por exemplo, batatas, batatas fritas, pão) são aquecidos a temperaturas muito elevadas durante muito tempo, e em grandes quantidades podem ser prejudiciais para a saúde.

Conselhos

1. De preferência, utilizar tempos de cozedura curtos.
2. Cozinhar os alimentos de modo a que fiquem castanhos, mas que não ardam.
3. As porções maiores têm menos acrilamida.
4. Utilizar o modo de aquecimento do ventilador, se possível.
5. Batatas fritas: Utilizar mais de 450g por frigideira, espalhá-las bem e virá-las de vez em quando. Utilizar a informação sobre os alimentos em si, se disponível, para melhores resultados de cozedura.

MANUTENÇÃO DO APARELHO

Agente de limpeza

Com manutenção e limpeza adequadas, o seu aparelho manterá a sua aparência e pleno funcionamento por um longo período de tempo. Seguem-se algumas dicas para o cuidado e limpeza adequados do seu aparelho.

Para garantir que não danifica as várias superfícies utilizando o agente de limpeza errado, por favor tome nota das informações contidas na tabela. Dependendo do modelo do seu forno, pode não incluir todas as peças listadas.

Atenção

Risco de danos superficiais

Não utilizar:

1. Agentes de limpeza fortes ou abrasivos.
2. Agentes de limpeza com elevado teor alcoólico.
3. Almofadas ou panos de decapagem muito ásperos ou duros.
4. Máquinas de limpeza a alta pressão ou a vapor.
5. Limpadores especiais para a limpeza do aparelho quando está quente.

Lavar novas esponjas e panos antes de usar.

Dicas

Recomenda-se a compra de produtos especializados de limpeza e manutenção. Por favor, observe as instruções do fabricante a este respeito.

Parte do aparelho	Método de limpeza
Exterior em aço inox e frente em aço inox	Água quente com sabão: Limpar com um pano e secar com outro pano limpo. Remover imediatamente quaisquer camadas de escamas, gordura, amido e albúmen (por exemplo, clara de ovo). A corrosão pode formar-se sob estas camadas. Agentes especiais de limpeza de aço inoxidável adequados para superfícies quentes estão disponíveis em lojas especializadas. Aplicar uma camada muito fina do agente de limpeza com um pano macio.
Plástico	Água quente com sabão: Limpar com um pano e secar com outro pano limpo. Não utilizar produtos de limpeza ou raspadores de vidro.
Superfícies pintadas	Água quente com sabão: Limpar com um pano e secar com outro pano limpo.
Painel de controle	Água quente com sabão: Limpar com um pano e secar com outro pano limpo. Não utilizar produtos de limpeza ou raspadores de vidro.

Parte do aparelho	Método de limpeza
Painéis da porta	Água quente com sabão: Limpar com um pano e depois secar com outro pano limpo. Não utilizar raspadores de vidro ou almofadas de palha de aço.
Punho da porta	Água quente com sabão: Limpar com um pano e depois secar com outro pano limpo. Se o descalcificador entrar em contacto com o puxador da porta, limpe-o imediatamente ou as manchas podem não ser removidas.
Superfícies esmaltadas e auto-limpantes	Observar as instruções de limpeza das superfícies do compartimento de cozedura dadas abaixo da tabela.
Cobertura de vidro da lâmpada interior	Água quente com sabão: Limpar com um pano e depois secar com outro pano limpo. Se o compartimento de cozedura estiver muito sujo, utilizar um produto de limpeza específico.
Selo da porta (Não remover)	Água quente com sabão: Limpar com um pano sem esfregar.
Acessórios	Água quente com sabão: Mergulhar e limpar com uma escova ou pano. Se estiver muito sujo, usar uma almofada de palha de aço.
Guias	Água quente com sabão: Mergulhar e limpar com uma escova ou pano.
Sistema de extração	Água quente com sabão: Limpar com um pano ou escova. Não remover o lubrificante ao remover os carris. É melhor limpá-los se possível. Não limpar na máquina de lavar louça.
Termómetro de carne	Água quente com sabão: Limpar com um pano macio ou escova. Não o lavar na máquina de lavar louça.

Notas

1. Se existem ligeiras diferenças de cor na frente do dispositivo, isto pode dever-se à utilização de diferentes materiais, tais como vidro, plástico e metal.

2. As sombras nos painéis das portas, que parecem riscas ou estrias, são causadas por reflexos da luz interior.
3. O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas, o que pode causar ligeiras variações de cor. Isto é normal e não afecta o desempenho. Os bordos de bandejas muito finas não podem ser totalmente esmaltados, pelo que os bordos podem ser um pouco ásperos, mas isto não impede a protecção contra a corrosão.
4. Manter o aparelho limpo e remover imediatamente a sujidade e derrames, para que os depósitos não se acumulem.

Dicas

1. Limpar o compartimento de cozedura após cada utilização para garantir que a sujidade não queima.
2. Remover imediatamente as camadas de cal, gordura, amido ou albumina (como a clara de ovo).
3. Remover imediatamente os resíduos alimentares açucarados, se possível ainda quentes.
4. Utilizar recipientes adequados para cozer.

Função de pirólise autolimpeza

Este forno inclui um modo de auto-limpeza por pirólise, que pode ser utilizado para limpar o compartimento de cozedura sem esforço.

O compartimento de cozedura é aquecido a uma temperatura muito elevada, pelo que os resíduos alimentares arderão. Para sua segurança, a temperatura e a duração do programa não podem ser alteradas neste modo.

Notas

Para sua segurança, o compartimento de cozedura fecha automaticamente a porta durante a pirólise e não pode ser aberto até a temperatura atingir um nível relativamente seguro. A luz interior permanece apagada durante a limpeza.

ADVERTÊNCIA

Risco de queimaduras

1. O compartimento de cozedura fica muito quente durante o modo pirólise, por isso não tente abrir a porta do aparelho e deixar o aparelho arrefecer. Manter as crianças, os idosos e outras pessoas com capacidades reduzidas longe do aparelho.
2. O exterior do aparelho torna-se muito quente durante a pirólise. Nunca tocar na porta do aparelho e deixá-la arrefecer. Manter as crianças, os idosos e outras pessoas com capacidades reduzidas longe do aparelho.

Riscos de danos para a saúde

O modo pirólise aquece o compartimento de cozedura a uma temperatura muito alta, de modo a que os resíduos alimentares sejam queimados. Este processo liberta vapores que podem irritar as membranas mucosas. Enquanto o processo de limpeza está em curso, manter a cozinha bem ventilada. Não permanecer no quarto durante longos períodos de tempo, manter as crianças e os animais de estimação afastados do forno e seguir sempre as instruções de funcionamento.

Antes de iniciar o modo de pirólise

Atenção:

1. Remover acessórios e recipientes, incluindo as calhas amovíveis, do compartimento de cozedura antes de iniciar o modo de pirólise. Os resíduos alimentares excessivos também não devem permanecer na cavidade. A sua remoção prévia não só garantirá melhores resultados de limpeza em todo o compartimento, mas também prolongará a vida útil dos acessórios e evitará danos aos mesmos.
2. Antes de iniciar a função de limpeza, remover manualmente os detritos alimentares maiores.
3. Limpar o interior da porta do aparelho e os vedantes do compartimento de cozedura na área à volta das borrachas da porta. Não esfregar nem remover os selos das portas.
4. Certifique-se de que o forno está sempre desligado durante este processo.

ADVERTÊNCIA

Perigo de incêndio

1. Se houver uma grande quantidade de resíduos alimentares, gordura ou sumos de carne, estes podem inflamar-se quando o modo de pirólise está em curso. Antes de iniciar a função de limpeza, remover sempre os resíduos alimentares maiores do compartimento de cozedura. Não utilizar o modo pirólise para limpar acessórios.
2. O exterior do aparelho torna-se muito quente durante o modo de pirólise. Não pendurar itens combustíveis, tais como toalhas de chá, na maçaneta da porta. Não coloque nada encostado à frente do aparelho, e mantenha as crianças afastadas do forno.
3. Se a junta da porta for danificada, pode ser gerada uma grande quantidade de calor à volta da porta. Nunca o esfregue ou remova da porta. Nunca operar o aparelho se o selo estiver danificado ou se faltar a borracha da porta.

Risco de danos graves para a saúde

O aparelho torna-se muito quente quando o modo de pirólise está em funcionamento. Se quaisquer bandejas ou recipientes forem deixados no interior, o seu revestimento será destruído e os gases tóxicos poderão ser libertados. Nunca limpar bandejas ou frigideiras usando o modo pirólise. Em geral, não se deve usar o modo pirólise para limpar quaisquer acessórios.

Definição do modo de auto-limpeza com pirólise

1. Ligue o forno pressionando o botão .
2. Escolha o modo de "Pyrolysis" premindo o botão .

Quando a zona funcional muda para o ícone  significa que o modo pirolítico está ativo.

3. Verificar se todos os acessórios e alimentos foram removidos e fechar a porta com segurança.

4. Prima o botão "Início/Pausa"  para iniciar a operação de limpeza.

Manter a cozinha bem ventilada quando a função de auto-limpeza estiver a funcionar. O compartimento de cozedura fecha a porta pouco depois do início do processo e não pode ser aberto até que a temperatura tenha atingido um nível relativamente seguro.

Alarme de fim do modo pirólise

No final do modo de auto-limpeza, soará um alarme sonoro e o forno deixará de aquecer. Para desligar o alarme sonoro, prima o botão , ou este desligar-se-á automaticamente após algum tempo.

A porta do forno não pode ser aberta

Uma vez iniciado o modo de pirólise, o forno fechará automaticamente e a porta não poderá ser aberta.

Configurar a configuração de limpeza

Quando o modo de auto-limpeza é iniciado, nenhuma configuração pode ser alterada, excepto para fazer uma pausa e parar o modo.

Quando o modo de pirólise termina

Uma vez arrefecido o compartimento de cozedura, utilizar um pano húmido para limpar quaisquer cinzas que possam permanecer no compartimento de cozedura e à volta da porta do forno.

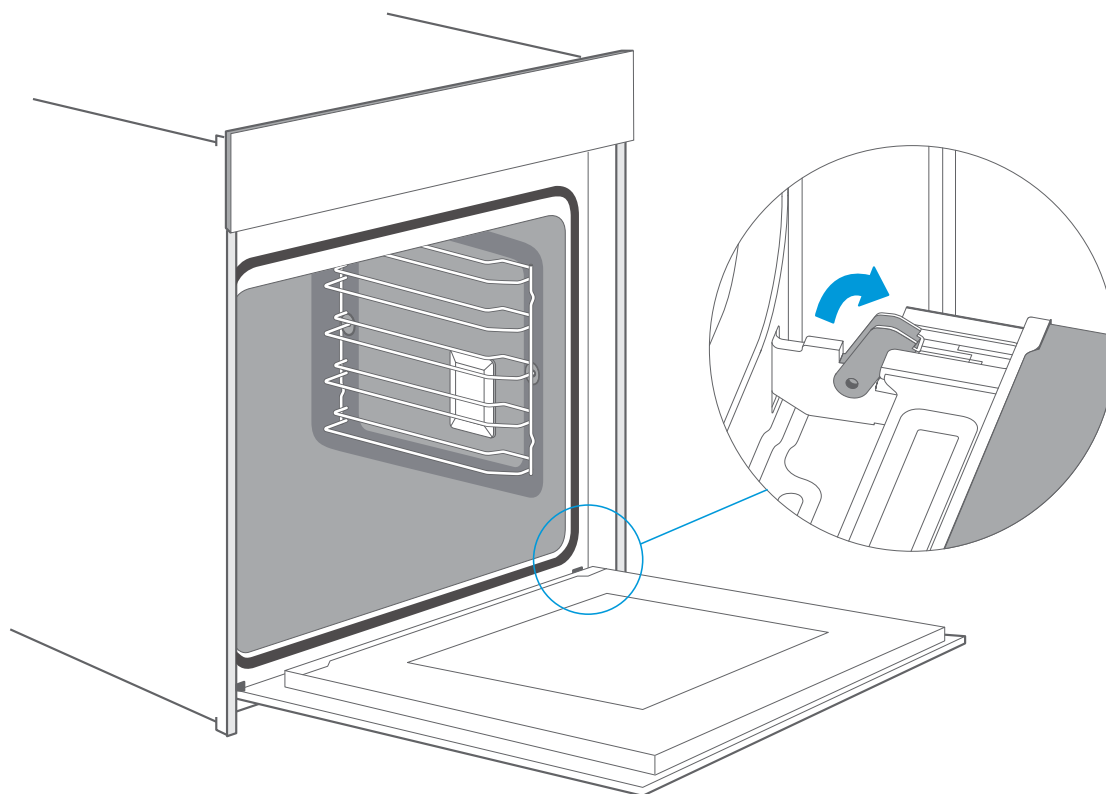
Após a limpeza, os guardas devem ser reequipados de acordo com as instruções.

Notas

1. Durante o modo de pirólise, a armação dentro do forno pode descolorar-se. Isto é normal e não afecta o funcionamento e pode ser removido com um produto de limpeza para aço inoxidável.
2. Um grau muito elevado de sujidade pode causar a formação de depósitos brancos sobre as superfícies esmaltadas. Estes são resíduos alimentares e não são prejudiciais e não afectam o desempenho do aparelho. Podem ser removidos utilizando sumo de limão ou outro tipo de produto de limpeza, se necessário.

Retirar a porta do forno

1. Abrir completamente a porta do forno.
2. Abrir as duas alavancas de bloqueio à esquerda e à direita.
3. Fechar a porta o mais longe possível.
4. Com ambas as mãos, agarre a porta de ambos os lados e levante-a para cima.



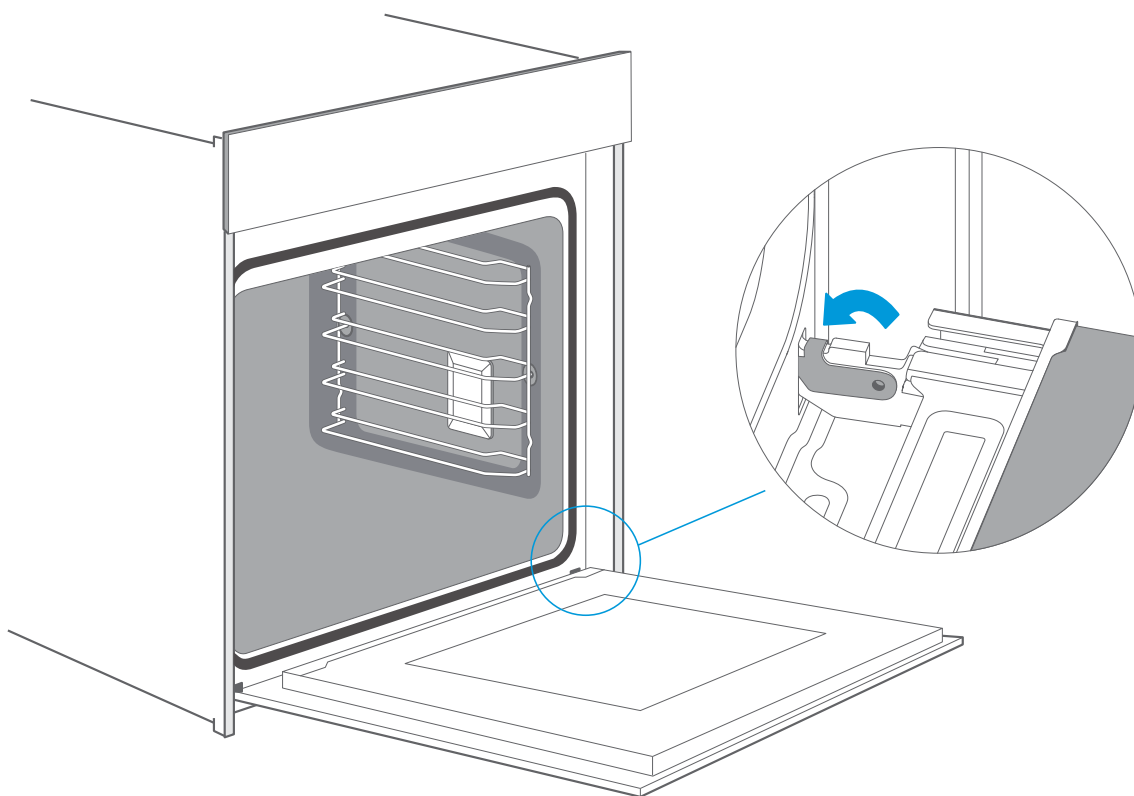
Colocar a porta do forno

Colocar a porta do forno seguindo o procedimento de remoção inverso.

1. Ao instalar a porta, certifique-se de que ambas as dobradiças estão alinhadas sobre os orifícios de instalação no painel frontal da cavidade, e que estão posicionadas corretamente. Deve ser capaz de os empurrar facilmente e sem resistência. Se sentir alguma resistência, verifique se as dobradiças estão posicionadas corretamente.
2. Abrir completamente a porta do forno, e verificar novamente se as dobradiças estão posicionadas corretamente. Se não o forem, não será possível abrir completamente a porta.

Voltar a bloquear as duas alavancas de bloqueio.

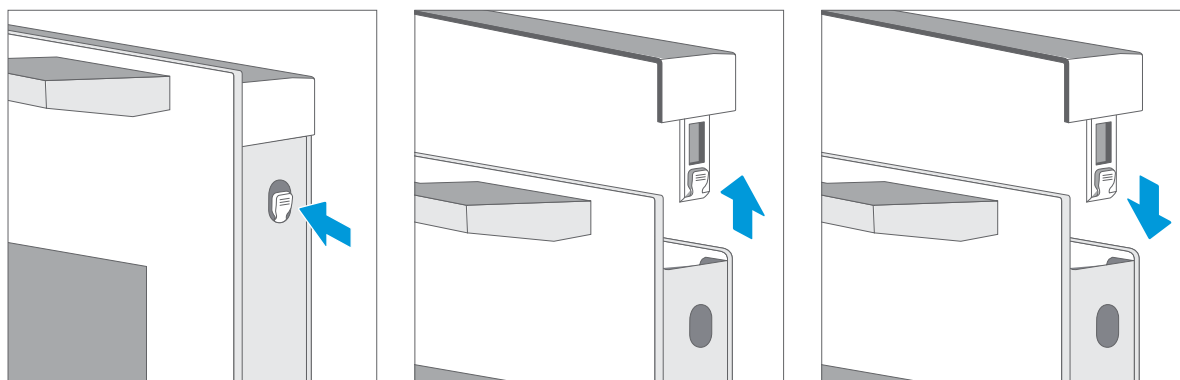
3. Fechar a porta do forno. Ao mesmo tempo, recomendamos que verifique duas vezes se todas as peças estão na posição correta e se as aberturas de ventilação não estão bloqueadas.



Retirar a tampa da porta

As incrustações de plástico na tampa da porta podem ficar descoloridas. Para uma limpeza completa, pode retirar a tampa. Retirar a porta de acordo com as instruções acima.

1. Pressionar à esquerda e à direita na capa.
2. Retirar a tampa.
3. Após remover a tampa da porta, as restantes partes da porta podem ser facilmente removidas para que se possa continuar a limpar. Quando tiver terminado a limpeza, substituir a tampa e voltar a pressioná-la até ouvir um clique, o que indica que foi inserida correctamente.
4. Substituir a porta do aparelho e fechá-la.



Atenção

Desde que a porta do aparelho ainda esteja instalada, a tampa também pode ser removida, mas é favor notar isto:

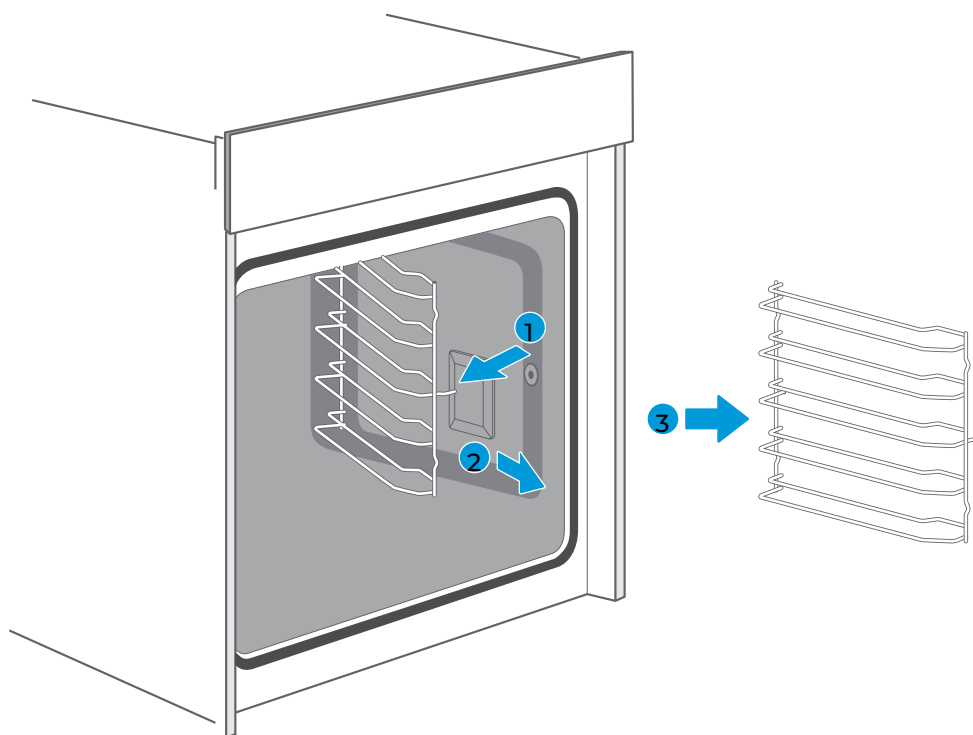
1. A remoção da tampa expõe o vidro interior da porta, que pode deslocar-se facilmente e causar danos ou ferimentos.
2. A remoção da tampa e do vidro da porta reduz o peso total da porta do aparelho. As dobradiças são mais fáceis de fechar e podem beliscar as mãos, por isso mantenha-as afastadas e use de cautela.

Devido aos pontos acima explicados, recomendamos vivamente que não retire a tampa, a menos que também vá retirar a porta. Os danos causados por manuseamento incorrecto não estão cobertos pela garantia.

Carris

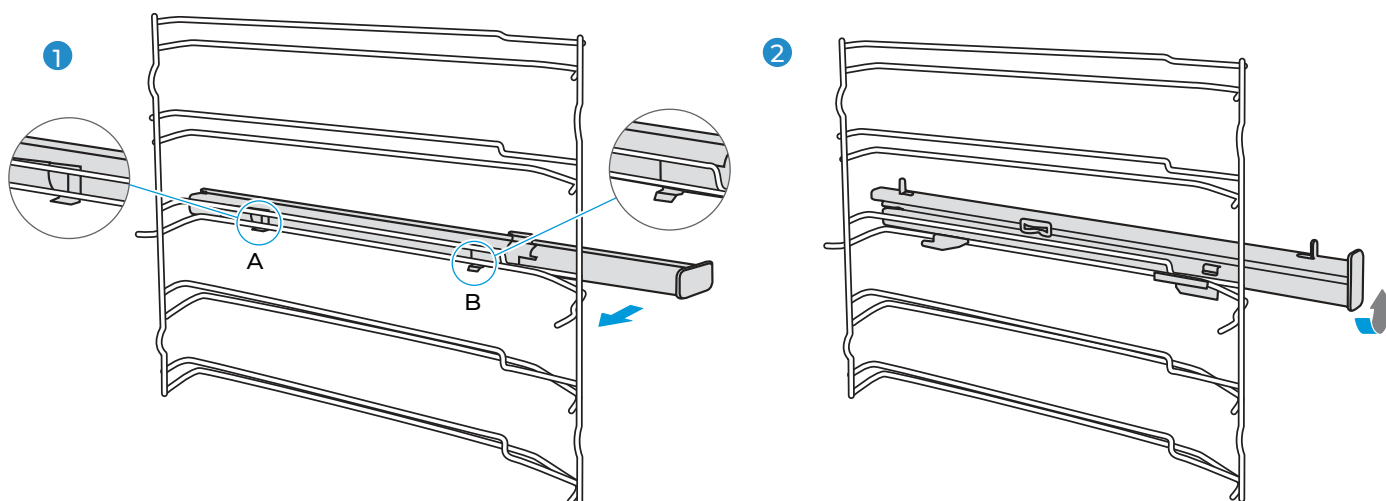
Quando quiser limpar completamente os carris e a cavidade, pode fazê-lo depois de remover as grelhas ou bandejas. Desta forma, a estética e funcionalidade do forno permanecerá intacta durante muito tempo.

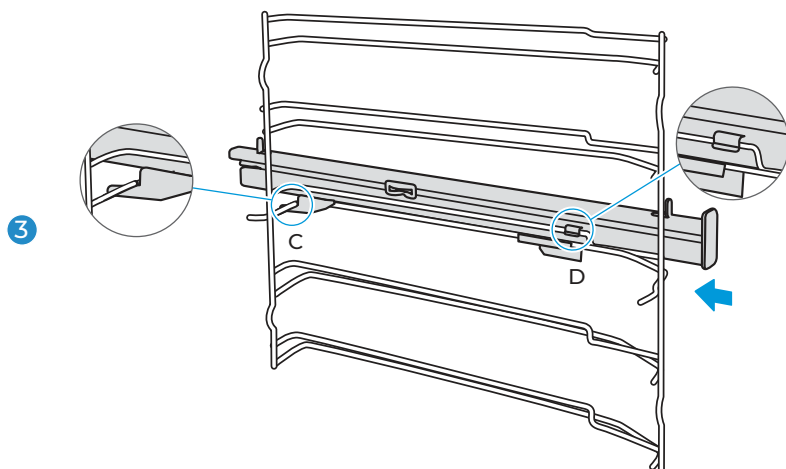
1. Puxe a parte da frente das longarinas laterais para fora, como mostra a figura.
2. Para os colocar novamente na cavidade do forno, encaixar primeiro a parte de trás das calhas nos orifícios da cavidade, depois encaixar a parte da frente.



Anexar as lâminas telescópicas (vendidas separadamente) (apenas o lado esquerdo mostrado como exemplo, as instruções são as mesmas para o lado direito)

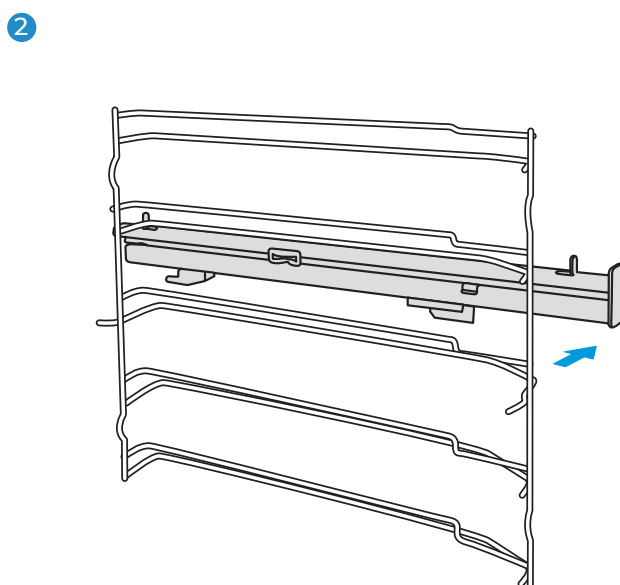
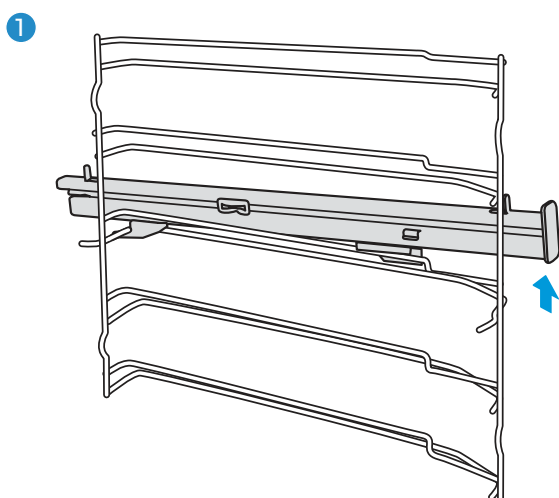
1. Colocar os pontos A e B das corrediças telescópicas na horizontal sobre a calha exterior.
2. Rodar as lâminas telescópicas 90° no sentido anti-horário (sentido horário para o lado direito).
3. Empurrar as corrediças telescópicas até que o ponto C seja ancorado na calha inferior e o ponto D na calha superior.





Remoção das lâminas telescópicas (apenas o lado esquerdo é mostrado como exemplo)

1. Levantar uma extremidade da corrediça telescópica com firmeza.
2. Levantar toda a corrediça para cima e puxá-la para trás.

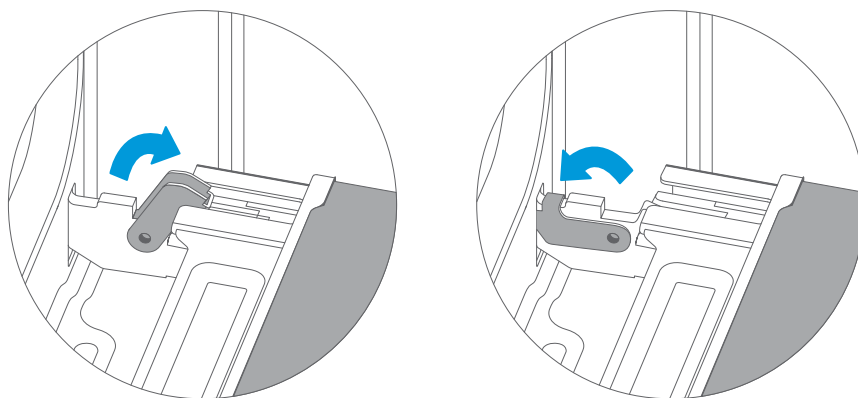


PORTA DO APARELHO

Com cuidados e limpeza adequados, o seu forno manterá a sua estética e funcionalidade durante muito tempo. As instruções para a remoção e limpeza da porta são fornecidas abaixo.

Para facilidade de limpeza e remoção de painéis, a porta pode ser desmontada.

As dobradiças da porta do forno têm alavancas de bloqueio. Quando as alavancas estão trancadas, a porta do forno está trancada no seu lugar. Quando se abrem as alavancas para retirar a porta, as dobradiças são trancadas e não podem ser fechadas.



Aviso - Risco de ferimentos

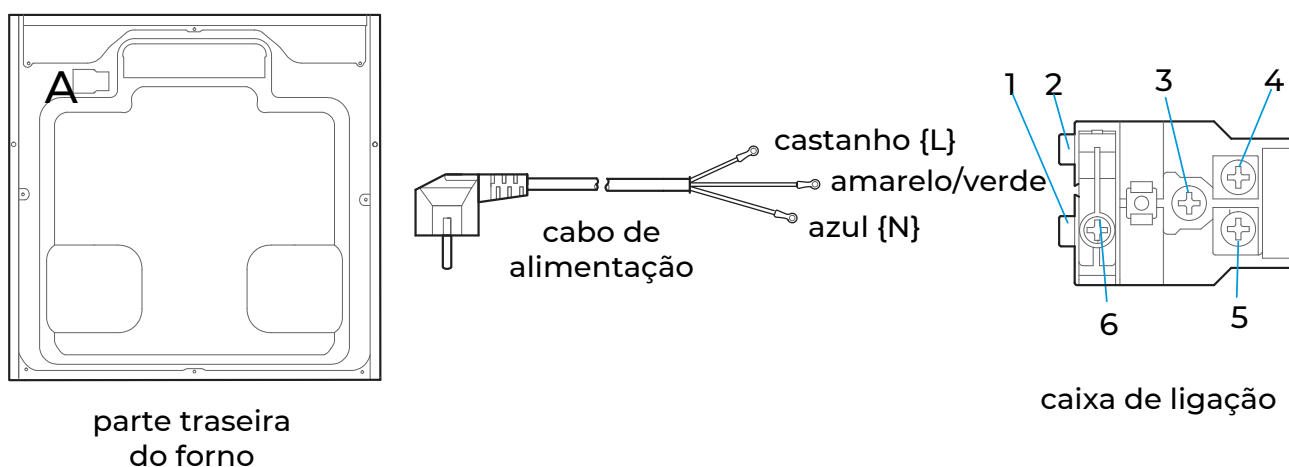
1. Se as dobradiças não estiverem fechadas, podem fechar com demasiada força. Certifique-se que as alavancas de bloqueio estão sempre totalmente fechadas, ou se a porta tiver sido retirada, as alavancas devem estar abertas.
2. As dobradiças da porta do aparelho movem-se ao abrir e fechar a porta, e poderá ficar com as mãos presas, por isso mantenha as mãos longe delas.

Substituição do cabo de alimentação

A letra A indica a posição da caixa de junção na parte de trás do forno, que está fechada.

Passos:

- a. Desligar a corrente, e usar uma chave de fendas de cabeça plana para abrir os fechos 1 e 2.
- b. Utilizar uma chave de fendas Phillips para remover os parafusos 3, 4, 5, e 6.
- c. substituir o cabo de alimentação: fixar o fio amarelo/verde a 3, o fio castanho a 4, e o fio azul a 5.
- d. Apertar o parafuso 6 para fechar a caixa de junção quando a substituição estiver completa.



VERIFICAÇÃO DO APARELHO

Se ocorrer um erro, antes de chamar ao serviço, verifique se não se deve a um manuseamento incorreto e consulte esta tabela de erros para ver se o erro pode ser corrigido por si próprio, uma vez que a maioria dos casos são facilmente corrigidos. Se um prato não sair exactamente como deseja, pode encontrar muitas dicas e instruções de cozinha e preparação no final deste manual.

Falha	Possível causa	Possível solução
O dispositivo não funciona	Fusível defeituoso	Verifique o disjuntor na sua caixa de fusíveis.
	Falha de energia	Verificar se a luz da cozinha e outros aparelhos estão a funcionar.
Os botões de selecção foram removidos do painel de controle.	Os controles foram acidentalmente desengatados.	Os puxadores podem ser removidos. Substituí-los no seu recesso no painel de controle e pressioná-los de novo para os voltar a engatar e rodar como habitualmente.
Os puxadores já não giram facilmente	Há sujidade sob os controles	Os controles podem ser removidos. Para os desengatar, puxe-os do painel. Também se pode pressionar a borda exterior dos botões para os inclinar para uma fácil remoção. Limpe-os cuidadosamente com um pano e água com sabão. Secar com um pano macio. Não utilizar materiais afiados ou abrasivos. Não mergulhar ou limpar numa máquina de lavar louça. Não retirar os botões com demasiada frequência para que o suporte permaneça estável.
A ventoinha não está sempre a funcionar em modo de ventilação.		Este é um funcionamento normal para alcançar uma óptima distribuição de calor e desempenho.
Depois de terminada a queima, ouve-se um ruído e o ar sai de perto do painel de controle		O ventilador continua a funcionar para evitar a concentração de humidade na cavidade e arrefecer o forno, e desliga-se automaticamente.
A comida não foi suficientemente cozinhada no tempo indicado pela receita.		Foi utilizada uma temperatura ou quantidade de ingredientes que não a receita. Verificar novamente a temperatura e as quantidades.

A comida tem acastanhada de forma desigual	A temperatura definida é demasiado elevada, ou a distribuição da bandeja no forno não é óptima. Verificar as definições indicadas na receita. As painéis ou acessórios podem não ser os mais adequados para a função escolhida: Se utilizar modos de calor radiante (tais como calor superior e inferior) utilizar acessórios mate, de cor escura e clara.
A lâmpada não acende	Deve ser substituída.

Aviso: Risco de choque eléctrico

Uma reparação incorrecta pode ser perigosa. A reparação ou substituição dos cabos eléctricos danificados só deve ser efectuada por um técnico de serviço autorizado. Se o aparelho apresentar uma falha, desligar o forno da fonte de alimentação ou desligar o disjuntor correspondente na caixa de fusíveis e contactar o técnico de serviço.

Tempo máximo de funcionamento

O tempo máximo de funcionamento deste forno é de 9 horas, para evitar que continue a funcionar no caso de se esquecer de o desligar.

Substituição da lâmpada

Se a lâmpada dentro do forno falhar, deve ser substituída por uma lâmpada resistente ao calor, de 25 watts e 230 V, que está disponível no seu serviço ou revendedor especializado.

Utilizar um pano seco para manusear a lâmpada de halogéneo. Isto irá aumentar a vida útil da lâmpada.

ADVERTÊNCIA

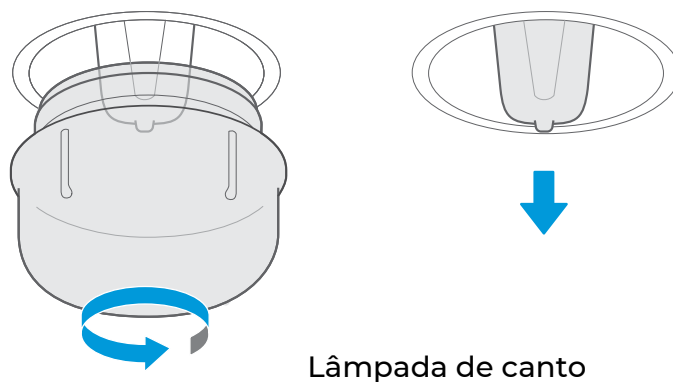
Risco de choque eléctrico

Ao substituir o bulbo, os contactos do suporte do bulbo serão vivos. Antes de substituir a lâmpada, desligar a fornalha da tomada ou baixar o fusível correspondente.

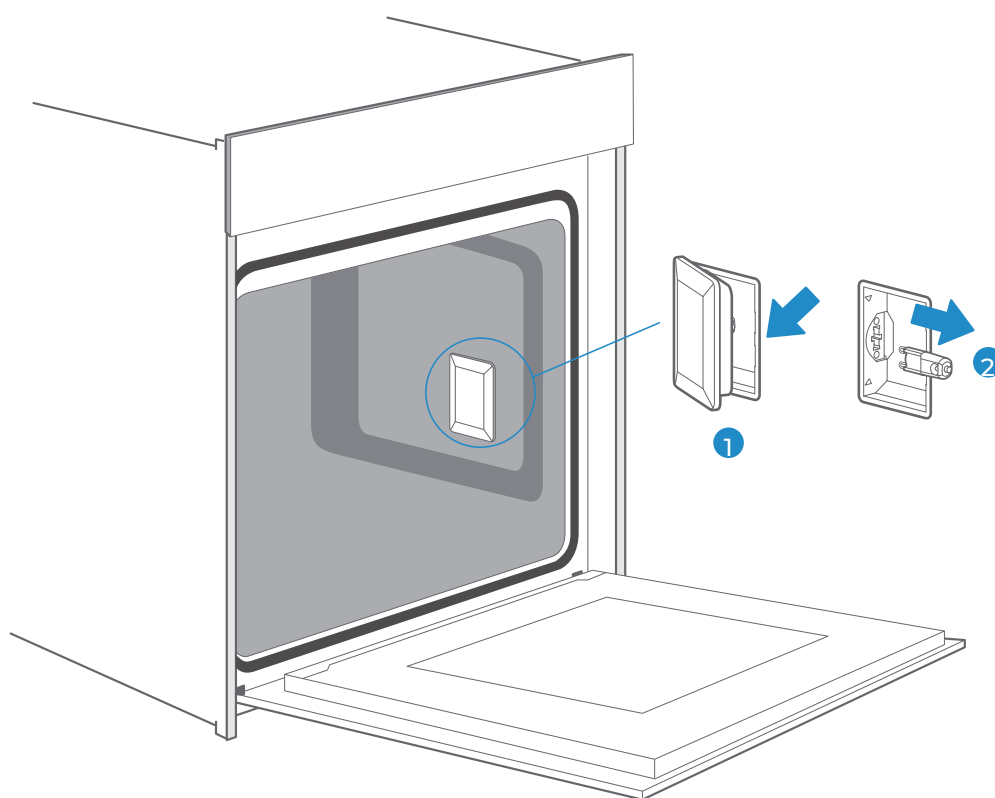
Risco de queimaduras

O aparelho torna-se muito quente durante o funcionamento: nunca tocar nas superfícies interiores ou nos elementos de aquecimento. Deixar o aparelho arrefecer e manter as crianças a uma distância segura.

1. Colocar uma toalha na cavidade fria para evitar danos.
2. Rodar a tampa de vidro no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a remover (Lâmpada de canto);
3. Puxar a grelha lateral e utilizar uma ferramenta de ponta plana para remover a cobertura de vidro (Lâmpada lateral).
4. Puxar a lâmpada sem girar.
5. Substituir o bulbo e voltar a montar a cobertura de vidro.
6. Retirar a toalha e acender o fusível para ver se a lâmpada se acende. Para a lâmpada lateral, se funcionar correctamente após a sua substituição, lembre-se de substituir a grelha lateral.



Lâmpada de canto



Lâmpada lateral

Cobertura de vidro

Se a tampa de vidro da lâmpada de halogéneo estiver danificada, esta deve ser substituída. Pode encomendar um substituto no serviço pós-venda, indicando o modelo do seu aparelho.

SERVIÇO PÓS-VENDA

O serviço pós-venda e a assistência técnica estão à sua disposição para o ajudar caso o seu aparelho necessite de reparações, e procuraremos encontrar uma solução adequada. Por favor contacte o revendedor onde comprou o forno. Ao contactar o serviço pós-venda, deve indicar o modelo do aparelho e o seu número de série, para que possamos aconselhá-lo melhor. A placa de tipo que contém esta informação pode ser encontrada quando se abre a porta do aparelho.

Modelo: EMV72PGN
Voltagem nominal: 220-240V~
Frequência nominal: 50Hz-60Hz
Potência eléctrica: 3.2 kW

Empresa: EAS ELECTRIC SMART TECHNOLOGY S.L.
P.I. San Carlos, Camino de la Sierra S/N, Parcela 11
03370 Redován (Alicante, ESPAÑA)



S/N:XXXXXXXXXXXX

Para poupar tempo, pode tomar nota do modelo do seu aparelho e do número de telefone de serviço abaixo, se precisar dele.

CARTÃO DE SERVIÇO

Modelo	Data de compra
Número de série	Estabelecimento

Advertência

Este aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos em vigor e utilizado apenas numa área bem ventilada. Leia as instruções antes da instalação e utilização deste aparelho.

Nota

Note-se que as visitas de serviço são cobradas, mesmo durante o período de garantia, se o aparelho não estiver avariado na fábrica. Confie no profissionalismo do fabricante para assegurar que qualquer reparação seja efectuada por um técnico de serviço profissional, utilizando peças sobressalentes originais específicas para o seu aparelho.

Mais uma vez, agradecemos-lhe muito por adquirir o seu produto EAS Electric, e esperamos que lhe proporcione conforto na cozinha e uma vida mais fácil.

DICAS E TRUQUES

Quer cozinhar a sua própria receita	Tente utilizar primeiro definições de receitas semelhantes, e optimize o processo de cozedura de acordo com os resultados.
O bolo já terminou de cozer?	Picar o bolo ou esponja com um palito de madeira cerca de 10 minutos antes de se atingir o tempo de cozedura indicado na receita. Se não houver massa não cozida no palito quando se puxa para fora, o bolo está pronto.
O bolo perde muito volume à medida que arrefece depois de cozido.	Tentar baixar a temperatura em cerca de 10°C, e rever as instruções de preparação da mistura e manuseamento da massa.
A altura do bolo é muito mais alta no centro do que nos cantos.	Não lubrificar o anel exterior do molde.
A parte de cima do bolo fica demasiado castanha.	Colocar o tabuleiro num nível inferior ou a uma temperatura mais baixa (pode prolongar o tempo de cozedura).
O bolo está demasiado seco	Utilizar 10°C de temperatura mais alta (pode encurtar o tempo de cozedura).
A comida parece boa por fora mas é demasiado húmida por dentro.	Utilizar 10°C a menos de temperatura (pode prolongar o tempo de cozedura) e verificar a receita.
O prato não acastanhado de forma homogénea	Utilizar 10°C de temperatura mais baixa (pode prolongar o tempo de cozedura). Cozinhar a um único nível com o modo de aquecimento para cima e para baixo.
O bolo é menos dourado na parte de baixo	Escolher um nível inferior.
Ao cozer em vários níveis ao mesmo tempo: um nível é mais tostado do que o outro.	Utilizar um modo ventilador para cozinhar em mais de um nível e remover bandejas uma de cada vez à medida que estão prontas, que podem estar em alturas diferentes para cada nível.
A água condensa durante a cozedura	O vapor faz parte do processo de cozedura e cozedura e é normalmente removido juntamente com o fluxo de ar. Este vapor pode condensar em várias superfícies do forno e formar gotículas de água. Este é um processo físico que não pode ser completamente evitado.

Que tipo de recipientes podem ser utilizados?	Qualquer recipiente resistente ao calor pode ser utilizado. É recomendado não utilizar alumínio em contacto directo com alimentos, especialmente se se tratar de alimentos ácidos. Verificar se o recipiente e a tampa encaixam correctamente.
Como utilizar a função de grelhador?	Pré-aquecer o forno 5 minutos e colocar os alimentos ao nível indicado nestas instruções. Fechar a porta do forno para utilizar qualquer modo de grelhar, e não utilizar o forno com a porta aberta excepto para carregar, retirar ou verificar os alimentos.
Como manter o forno limpo durante o funcionamento da grelha?	Colocar o tabuleiro cheio de água no primeiro nível. Quase todos os fluidos que pingam dos alimentos cairão na bandeja.
Os elementos de aquecimento são ligados e desligados em modo grelhador.	Esta é uma parte normal da operação e depende do ajuste da temperatura.
Como são calculados os parâmetros do forno se a receita não dá o peso do assado?	Escolher uma configuração aproximada e alterar ligeiramente a duração. Utilizar um termómetro de forno, se possível, para detectar a temperatura da carne. Insira o termómetro cuidadosamente, de acordo com as instruções do fabricante. Certifique-se de que o termómetro é espetado num grande pedaço de carne, longe do osso ou de possíveis buracos.
O que acontece se for derramado líquido sobre um prato no forno durante o processo de cozedura?	O líquido ferverá e o vapor sairá, como é o processo físico normal. Tenha cuidado, pois este vapor é quente. Ver também "Água condensada durante a cozedura" para mais detalhes. Se o líquido contiver álcool, o processo de cozedura será mais rápido e poderá resultar num incêndio na cavidade. Certifique-se de que a porta está fechada durante estes processos, e controle cuidadosamente a cozedura. Abrir a porta com muito cuidado e apenas se necessário.

RECEITAS TÍPICAS

BOLOS	Forma	Nível	Modo	Temp.em °C	Duração em minutos
Pão-de-ló rectangular simple	Fôrma rectangular	2	Convencional com ventilador	170	50
Pão-de-ló rectangular simple	Fôrma rectangular	1	Convencional	140	70
Pão-de-ló redondo com fruta	Redondo	1	Convencional com ventilador	150	50
Pão-de-ló com fruta numa bandeja	Bandeja	1	Convencional	140	70
Pão de uva-doce Muffins (Bolinho de levedura)	Forma de rolo	2	Convencional	220	t.p.a.:19:00 t.c.: 11:00
Gugelhupf (com levedura)	Bandeja	1	Convencional	150	t.p.a.:11:00 t.c.:60:00
Muffins	Forma de rolo	1	Convencional	160	t.p.a.: 8:30 t.c.: 30:00
Muffins	Forma de rolo	1	Convencional com ventilador	150	t.p.a.: 8:30 t.c.: 30:00
Tarte de maçã com levedura numa bandeja	Bandeja	1	Convencional com ventilador	160	t.p.a.: 10:00 t.c.: 42:30
Pão-de-ló de água (6 ovos)	Desmontável	1	Convencional	160	t.p.a.: 9:30 t.c.: 41:00
Pão-de-ló de água (4 ovos)	Desmontável	1	Convencional	160	t.p.a.: 9:00 t.c.: 26:00
Pão-de-ló de água	Desmontável	1	Convencional	160	35
Tarte de maçã com levedura numa bandeja	Bandeja	2	Convencional com ventilador	150	t.p.a.: 8:00 t.c.: 42:00
Hefezopf (Pan challah)	Bandeja	2	Convencional com ventilador	150	40

BOLOS	Forma	Nível	Modo	Temp. em °C	Duração em minutos
Bolinhos 20	Bandeja	2	Convencional	150	36
Bolinhos 40	Bandeja	2+4	Convencional	150	t.p.a.:10:00 t.c.: 34:00
Bolo de manteiga com levedura	Bandeja	2	Convencional	150	t.p.a.: 8:00 t.c.: 30:00
Biscoito amanteigado	Bandeja	2	Convencional	170	t.p.a.: 8:00 t.c.: 13:00
Biscoito amanteigado 2 bandejas	Bandeja	2+4	Convencional com ventilador	160	t.p.a.:8:20 t.c.: 12:00
Bolachas de baunilha	Bandeja	2	Convencional	160	t.p.a.:8:00 t.c.: 10:00
Bolachas de baunilha	Bandeja	2+4	Convencional com ventilador	150	t.p.a.:8:00 t.c.: 14:00
PAN	Forma	Nível	Modo	Temp.em °C	Duração em minutos
Pão branco (1kg de farinha)	Fôrma	1	Convencional	170	t.p.a.:9:20 t.c.: 50:00
Pão branco (1kg de farinha)	Fôrma	1	Convencional com ventilador	170	t.p.a.:12:00 t.c.: 45:00
Pizza fresca (fina)	Bandeja	2	Convencional	170	t.p.a.:9:30 t.c.: 21:00
Pizza fresca (espessa)	Bandeja	2	Convencional	170	t.p.a.:10:00 t.c.: 45:00
Pizza fresca (espessa)	Bandeja	2	Convencional com ventilador	170	t.p.a.:8:00 t.c.: 41:00
Pão	Bandeja	1	Convencional	190	t.p.a.:9:00 t.c.: 30:00

Nota : t.p.a. significa "tempo de pré-aquecimento", t.c. significa "tempo de cozedura".

CARNE	Forma	Nível	Modo	Temp. em °C	Duração em minutos
Lombo de vitela 1,6 KG	Bandeja	2	Grelha dupla com ventilador	180	55
Rolo de carne 1 kg	Bandeja	1	Convencional	180	75
Frango 1 kg	Bandeja	L2: Grelha L1: Bandeja	Grelha dupla com ventilador	180	50
Peixe (2,5 kg)	Bandeja	2	Convencional	170	70
Costelas Tomahawk	Bandeja	3	Convencional	120	85
Carne de porco assada (1,2kg)	Bandeja	1	Convencional	160	82
Frango 1,7kg	Bandeja	L2:Grelha L1:Bandeja	Convencional	180	78

TESTES DE ACORDO COM EN 60350-1

RECEITAS	Acessórios	Função	°C	Nível	Tempo (min)	Pre-aquec.
Pão-de-ló	Desmontável 26cm		170	1	30-35	Não
Pão-de-ló	Desmontável 26cm		160	1	30-35	Não
Bolinhos	1 bandeja		150	2	30-40	Sim
Bolinhos	1 bandeja		150	2	40-50	Sim
Bolinhos	2 bandejas		150	2 e 4	30-35	Sim
Cheesecake	Desmontável 26cm		150	1	70-80	Não
Tarte de maçã	Desmontável 20cm		170	1	80-85	Não
Tarte de maçã	Desmontável 20cm		160	1	70-80	Não
Pão	1 bandeja		210	1	30-35	Sim
Pão	1 bandeja		190	1	30-35	Sim

TESTES DE ACORDO COM EN 60350-1

RECEITAS	Acessórios	Função	°C	Nível	Tempo (min)	Pre-aquec.
Torrada	Grelha		Máx	5	6-8	Sim, 5min
Frango	Bandeja e grelha		180	Grelha 2 Bandeja 1	75-80	Sim

1. Nas receitas com frango, começar com o lado de baixo para cima e virar após 30 minutos.
2. Usar uma assadeira escura e fosca e colocar na prateleira.
3. Retirar as panelas assim que a comida estiver pronta, mesmo que o tempo de cozedura não seja até ao fim do tempo de cozedura.
4. Escolher a temperatura mais baixa e verificar os alimentos após a menor duração dos intervalos mostrados na tabela.
5. Se a bandeja for utilizado para apanhar líquidos que possam pingar dos alimentos na grelha durante o modo grelhador, a bandeja deve ser colocada no nível 1, cheia com água.
6. Deve virar os hambúrgueres depois de 2/3 do tempo ter decorrido.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA DE ACORDO COM EN 60350-1

Tenha em atenção os seguintes dados:

1. As medições são feitas em modo ECO para obter dados sobre o modo ar forçado e classe de energia.
2. As medições são feitas no modo de aquecimento para cima e para baixo para determinar os dados sobre o modo convencional.
3. Durante as medições, apenas os acessórios necessários se encontram na cavidade, todas as outras peças foram removidas.
4. O forno em teste é instalado como descrito nas instruções do manual, e colocado no centro do armário.
5. É necessário que as medições fechem a porta como faria quando a utilizasse em casa, mesmo que o cabo perturbe a vedação da calafetagem durante a medição. Para garantir que não haja impacto negativo nos dados energéticos devido ao facto de a porta não se fechar corretamente, a porta deve ser cuidadosamente fechada durante a medição. Pode ser necessário utilizar uma ferramenta para garantir a vedação da porta como se fosse na casa de um utilizador.
6. A determinação do volume da cavidade utilizada no modo Descongelamento é descrita na página 14. Para assegurar uma utilização eficiente do forno, todos os acessórios, incluindo as longarinas laterais, devem ser removidos.

COZINHAR EM MODO ECOLÓGICO

O modo ECO aquece por baixo e com o anel traseiro; com este modo pode poupar energia durante a cozedura.

RECEITAS	Acessórios	°C	Nível	Tempo (min)	Pre-aquec.
Challah	1 bandeja	180	1	45-50	Não
Assado de porco	1 bandeja	200	1	80-85	Não
Clafoutis de cereja	Forma redonda	200	1	55-60	Não
Rosbife 1,3kg	1 bandeja	200	1	80-85	Não
Brownies	Grelha e bandeja de vidro	180	1	55-60	Não
Gratinado de batata	Grelha e prato redondo	180	1	65-70	Não
Lasanha	Grelha e bandeja de vidro	180	1	75-80	Não
Cheesecake	Desmontável 20cm	160	1	80-90	Não

ESPECIFICAÇÕES (EU 65/2014 & EU 66/2014)

EAS Electric EMV72PGN	
Peso do forno	42kg
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eléctrica
Volume útil	72L
CE eléctrica, cavidade (Convencional)	1.06kWh/ciclo
CE eléctrico, cavidade (Ar forçado)	0.69kWh/ciclo
EEl Cavidade	81.9
Classe de eficiência energética (A+++ a D)	A+

Nota

Todos os modos de forno descritos nas páginas 9 e 15 são funções principais do forno.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

Este aparelho é garantido por três anos a partir da data de venda contra todos os defeitos de fabrico, incluindo mão-de-obra e peças sobressalentes. A fim de justificar a data de compra, será obrigatório apresentar a factura ou o recibo de compra. As condições desta garantia aplicam-se apenas a Espanha e Portugal. Se tiver adquirido este produto noutro país, consulte o seu distribuidor para as condições aplicáveis.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Controles remotos, borrachas de entrada de drenagem, encaixes e vedações de portas, proteção contra calafetação
2. Danos em esmaltes, tintas, niquelagem, cromagem, oxidação ou outros tipos de peças ou componentes estéticos que não afetam o funcionamento interno do aparelho.
3. Danos nas peças de desgaste devido ao uso, corrosão ou oxidação, sejam causados pelo uso normal do aparelho ou deterioração acelerada devido a circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis. Não é adequado para uso ao ar livre.
4. Danos em peças frágeis de vidro, vitrocerâmica, plásticos, puxadores, cestos, portas ou lâmpadas, quando a sua falha ou quebra não seja atribuível a defeito de fabricação.
5. Avarias causadas por causas fortuitas ou acidentes de força maior, ou como consequência de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
6. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
7. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por uma avaria interna.
8. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e graxas.
9. Defeitos que possam sofrer acessórios e complementos, adaptadores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
10. Falhas causadas por instalação incorreta ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
11. Aparelhos usados em aplicações industriais ou para fins comerciais.
12. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.
13. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado do não cumprimento manifesto das instruções do fabricante para uso e manutenção.
14. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido, ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.
15. Falhas que tenham origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.
16. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou radiação ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

O design e as especificações estão sujeitos a alterações sem aviso prévio para melhoramento do produto. Quaisquer alterações ao manual serão actualizadas no nosso sítio web, pode consultar a versão mais recente.



Visítanos en:
www.easelectric.es



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones:
Scan for manual in other languages and further updates:
Manuel dans d'autres langues et mis à jour:
Manual em outras línguas e atualizações:



Toda la documentación del producto
Complete documents about the product
Documentation plus complète sur le produit
Mais documentação do produto

EAS ELECTRIC SMART TECHNOLOGY, S.LU.

P.I. San Carlos, Camino de la Sierra, S/N, Parcela 11
03370 Redován (Alicante) - ESPAÑA

V.2

